

Ruoka-Suomi

2 • 2014



Ruoka-Suomi -tiedotuslehti

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2014 neljä kertaa. Numeroiden ilmestymis- ja materiaaliaikataulu on seuraava:

nro	materiaalin dl	ilm.
1	29.1.	14.2.
2	7.5.	23.5.
3	27.8.	12.9.
4	19.11.	5.12.

Kunkin numeron painomäärä on noin 2100 kpl. Jakelulistalla on 1800 elintarvikealan toimijaa. Levitä tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

Toimitus

Arja Meriluoto
puh. (02) 333 6476
arja.meriluoto@utu.fi

Heidi Valtari
puh. (02) 333 6416, 0400 487 160
heidi.valtari@utu.fi

Turun yliopisto
Brahea-keskus
20014 Turun yliopisto
fax (02) 333 6331

Ruoka-Suomi -tiedotuslehden tarkoitus on palvella eri puolilla Suomea olevia elintarvikealan toimijoita ja yrityksiä kertomalla valtakunnan tason asioista, verkostoitumisesta ja muista kaikkia elintarvikealan kehittäjiä kiinnostavista asioista. Toisaalta tavoitteena on välittää eri alueellisten toimijoiden tietoja, kokemuksia ja aikomuksia muille hyödynnettäväksi. Toivottavasti löydät tiedotuslehdestä sinulle hyödyllisiä asioita ja rohkaistut ottamaan yhteyttä kirjoittajiin.

Toimitus odottaa aktiivisuutta elintarvikealan toimijoilta. Luiska tekstiä syntyy helposti. Kyse on aktiivisuudesta. Kertomalla asioista auttaa toisia ja voi toisaalta saada arvokasta palautetta omaan toimintaan muilta.

Ruoka-Suomi -tiedotuslehden julkaisija on Turun yliopiston Brahea-keskus. Lehden toimittamiseen on saatu maa- ja metsätalousministeriön tukea.

Lehti on luettavissa sähköisesti myös www.ruokasuomi.fi

Sisällys

Lähiruokakentän kuulumisia	1
Maaseudun kehittämisen tukena uusi ohjelma ja laaja yhteistyöverkosto	2
Tervetuloa Lähiruokaohjelman hankkeiden päätösseminaariin	2
Paikallista ruokaa! -lähiruokatreffeillä kohtasi yritys ja ostaja	3
Pitkäjänteisellä kehittämisellä konkreettisia tuloksia	4
- LounaFood - Aitoa makua Varsinais-Suomesta	
Neuvottelumenettely mahdollistaa paikalliset tuotteet julkisissa hankinnoissa	5
Lähiruoka hankintavihkonen ja Lähis-opas -ohjeet käytäntöön	6
Lähiruoka & luomu -messuilla	7
Ruoka ilmasto vaikutukset	8
Hinta ja toimintaketjun luotettavuus ratkaisevat viljelijän valinnan	9
Erikoismyymälät kasvattavat myyntiä	9
Kotimainen kasviproteiini - kysyntää ja kehitystä!	10
Luomuelintarvikepäivä	10
Lähiruoka uusi verkkokauppa	11
Luomu SM 2014	11
Maaseutututkijatapaaminen	11
Elintarvikealan mikro- ja pk-yritykset kaipaavat neuvontaa	12
Suomeen ruoka & matkailu -strategia	12
Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus palvelee elintarvikealan toimijoita	13
MTT tutkii ja mallintaa lähiruoka käytön lisäämistä julkisissa keittiöissä	13
Kumppanuusmaatalouden kautta lähellä tuotettua ruokaa	14
Introduktion av ett nytt koncept i Finland	15
Suomen suosituin ruokatahtuma jälleen Helsingin Rautatienranta-alueella	16
Jukkola Systems - meijeri- ja pienpanimolaitteita	17
Onko lähiruoka ilmastotekoa	17
Lähiruoka ei muuta annoksen hintaa	18
Eväitä ruokasektorin kasvuun	19
Vesangan päiväkotikoululla syödään pian paikallista särkeä ja porkkanaa	19
Makujen Lappi Luostolla	20
Selvitykset uusien liiketoimintamahdollisuuksien luojina	21
- Huomisen hämäläinen ruoka ja juoma -hankkeen tuotoksia	



Tuotemaistaisia Paikallista ruokaa tapahtumassa, s. 3

Lähiuokakentän kuulumisia

Kevät on ollut varsin ”lähiuokaisa”. Lähiuoka on vahvasti esillä, ja joka päivä esimerkiksi lehdistöseuranta poimii lähiuokaan liittyviä artikkeleita, yleensä useita/päivä. Ilahduttavaa uutisoinnissa on, että se on pääsääntöisesti ollut positiivista ja hyvässä lähiuokahengessä kirjoitettua.

Media on tärkeässä roolissa asioiden esiin nostossa ja keskustelun ja mielenkiinnon herättämisessä. Olen lähiuokana kiertänyt kenttää havahduttamassa päättäjiä ja ruokaketjun toimijoita erityisesti pohtimaan lähiuokan saamista mukaan julkisiin hankintoihin. On ollut ilo seurata, miten näistä tapahtumista on uutisoitu, ja miten keskustelu on paikkakunnilla ja niiden lehdistössä tapahtumienkin jälkeen pysynyt hengissä. Median kautta tavoitetaan myös paljon sellaisia henkilöitä, joita tapahtumiin ei saada mukaan.

Toki uutisiin mahtuu ikävämpiäkin asioita, joista päällimmäisenä nousee mieleen muutamien lähiuokamyymälöiden sulkeminen rahoitusvaikeuksien vuoksi. Luulen näiden tapausten taustalla olevan enemmän liiketaloudellista neuvottomuutta ja toiminnan huonoa suunnittelua kuin varsinaista kannattamattomuutta esimerkiksi asiakkaiden puutteen vuoksi. Työn alla olevan lähiuokasektorin tutkimuksen aineistosta huomaa, miten osa yrityksistä elää veitsi kurkulla. Ja tähän seikkaan meidän kaikkien tällä sektorilla toimivien on nyt käynnistyneellä uudella ohjelmakaudella kiinnitettävä entistä tarkemmin huomiota. Kehittämishankkeet on tehtävä yritysten ehdoilla, ja niiden tarpeista, ei niille ulkoapäin annettuina. Liiketoimintamahdollisuuksien parantaminen on oltava kaiken lähtökohta, ja nimenomaan laajasti ymmärrettyä: liiketoimintaosaamista ja -ymmärrystä on vahvistettava koko ketjussa. Lähiuokayrittäjyys on yrittäjän toimeentulon mahdollistavaa elinkeinotoimintaa, ei elämäntapaa.

Lisäksi tarvitsemme jatkossakin lähiuokateeman vahvaa esillä oloa eri medioissa kuluttajien mielenkiinnon edelleen vahvistamiseksi. Alkuvuodesta julkistetut kuluttajatutkimukset (TNS Gallup ja Taloustutkimus) osoittavat, että



lähiuoka on jatkanut vahvaa kasvuaan kuluttajien kiinnostuksessa, ostohalukkuudessa ja myös toteutuneena ostokäyttäytymisenä. Tähän ei saa kuitenkaan tuodittautua, vaan meidän on pidettävä lähiuokan positiivista sanomaa jatkossakin yllä sitä reippaasti julkisuuteen tuulettaen. Lähiuokaohjelma on tänä keväänä yhdessä keskeisten yhteistyökumppaneiden kanssa ollut mukana Gastrossa, sen yhteydessä järjestetyssä Paikallista ruokaa – ammattilaistapahtumassa, Lähiuoka&Luomu-messuilla, Ruokapiiritreffeillä ja monessa muussa pienemmässä, niistä tarkemmin tässä lehdessä muualla tai Lähiuokaohjelman blogissa. Tämäntapaiset tilaisuudet alan ammattilaisten, kuluttajien ja kansalaisten kesken ovat arvokkaita: tuodaan esiin lähiuokaa todellisenä lisäarvona ostoskoriin, opitaan puhumaan samaa kieltä, välitetään tietoa puolin ja toisin, opitaan uusia toimintatapoja, tutustutaan muihin toimijoihin ja luodaan yhteistyön aihioita ja -kontakteja.

Taannoin olin kuuntelemassa Valion edustajan puheenvuoroa yrityksen uutuustuoteperheen lanseerauksesta. Alustuksessa korostettiin, että nykyajan viestinnän täytyy olla elä-

myksellistä, vuorovaikutteista, relevanttia ja viihdyttävää. Kuluttajalle tulee antaa mahdollisuus olla mukana vuorovaikutteisesti tiedon tuottamisessa, ja ennen kaikkea viestinnän pitää koskettaa tunteita. Faktatietoa pitää olla antaa tarvittaessa, mutta viestinnän pääkärjet eivät saa olla kuivaa ja nuivaa faktaa. Joskus kuulee puhuttavan, että tarinoiden kerronta tuotteiden ja palvelujen myynnissä olisi eilistä päivää – väitän, että olemme vasta tarinoiden kerronnan alkutaipaleella... Myös pienempien yritysten tulee satsata viestintätaitoihin.

Lähiuokasektorilta saamme uutta tietoa Lähiuokaohjelmasta rahoitettujen hankkeiden valmistuessa. Niiden tulokset julkistetaan 11.6.14 Helsingissä Säätytalolla pidettävässä seminaarissa, johon kaikki olette tervetulleita. Seminaarista tarkemmin toisaalla tässä lehdessä.

Kirsi Viljanen
Lähiuokakoordinaattori
Maa- ja metsätalousministeriö

Maaseudun kehittämisen tukena uusi ohjelma ja laaja yhteistyöverkosto

Uusi maaseutupoliittinen kokonaisohjelma korostaa paikallisten olosuhteiden huomioon ottamista maaseudun kehittämisessä ja päätöksenteossa. Tämä tarkoittaa esimerkiksi hallinto- ja palvelujärjestelmien sovittamista paikallisiin olosuhteisiin. Maaseutupoliittikan yhteistyöryhmä YTR hyväksyi 14.2.2014 kuudennen maaseutupoliittisen kokonaisohjelman vuosille 2014-2020. Ohjelma on YTR:n toimintaohjelma ja kansallisen laajan maaseutupoliittikan väline.

Mahdollisuuksien maaseutu -kokonaisohjelmassa maaseutu nähdään erottamattomana osa kansallista menestystä ja yhteiskuntaa. Vision mukaan maaseutu on yritteliäisyyteen ja luovuuteen kannustava hyvä elämisen ympäristö. Maaseutupoliitikassa korostetaan kansalaisyhteiskunnan ja osallisuuden vahvistamista. Tavoitteena on, että maaseutua kehitetään entistä enemmän siellä toimivien ihmisten ja yritysten tietoon, osaamiseen ja aktiivisuuteen perustuen. Maaseutupoliittikan toimeenpanossa politiikka-, kehittäjä-, tutkija- ja viranomaistoimijoiden, yrittäjien sekä kansalaisyhteiskunnan yhteistyö on entistä tiiviimpää.

Ohjelman teemat sisältävät yli kuusikymmentä käytännön toimenpidettä. Kärkitoimenpiteiksi on nostettu lähidemokratian vahvistaminen, palvelujen järjestäminen, tieverkon kunnos-

ta huolehtiminen, tietoliikenneyhteyksien rakentaminen, maaseuturakentamisen edistäminen, aluetaloutta tukevat julkiset hankinnat, yrittäjyyden vahvistaminen, osaavan työvoiman saatavuus ja hajautettu energiantuotanto. Kokonaisohjelmassa on viisi teemaa, jotka ovat:

- 1) Osallisuus ja lähidemokratia
- 2) Asuminen ja palvelut
- 3) Infrastruktuuri ja maankäyttö
- 4) Elinkeinot ja osaaminen
- 5) Ekosysteemipalvelut

Ohjelmaa toteutetaan laajan verkoston tuella

Ohjelma on aikaisempia kokonaisohjelmia tiiviimpi. Ohjelmavalmisteluun yhteydessä YTR on uudistanut toimintatapojaan. Aikaisemmat noin 10 teemaryhmää on lopetettu ja niiden sijaan ohjelmaa toteutetaan entistä laajempien ja joustavampien verkostojen yhteistyönä. Mukaan ovat tervetulleita kaikki kiinnostuneet tahot. Verkostojen yhteystiedot:

1. Kansalaistoiminta: Ritva Pihlaja, etunimi.sukunimi@pp.inet.fi, puh. 0400 895 140
2. Elämänlaatu: Heli Talvitie, etunimi.sukunimi@minedu.fi, puh. 0400 598 386

3. Maankäyttö ja infra: Heli Siirilä, etunimi.sukunimi@uva.fi, puh. 045 8924 715
4. Elinkeinot ja osaaminen: Heidi Valtari, etunimi.sukunimi@utu.fi, puh. 0400 487 160
5. Ekosysteemipalvelut: Kati Pitkänen, etunimi.sukunimi@ymparisto.fi, puh. 029 525 1101
6. Harvaan asuttu maaseutu: Tarja Lukkari, etunimi.sukunimi@kamk.fi, puh. 0400 372 082
7. Identitetsbaserat nätverk: Peter Backa, etunimi.sukunimi@studiecentralen.fi, puh. 040 5950 444

Mahdollisuuksien maaseutu - maaseutupoliittinen kokonaisohjelma 2014 – 2020
http://www.tem.fi/files/38800/Mahdollisuuksien_maaseutu_Maaseutupoliittinen_kokonaisohjelma_2014-2020.pdf

Lisätietoja
www.maaseutupoliittikka.fi

Tervetuloa Lähiruokaohjelman hankkeiden päätösseminaariin!

Hallitusohjelmanneuvotteluissa lähiruoka- ja luomuhjelmien toteuttamiseen korvamerkittiin ns. vihreän talouden määrärahaa. Siitä on rahoitettu muun muassa kuutta lähiruokahanketta, joita on toteutettu viime ja tämän vuoden aikana. Hankkeiden yhteinen päätösseminaari on 11.6.2014 klo 9.15 – 16.00 Helsingissä, Säätytalolla, osoitteessa Snellmaninkatu 9-11. Seminaarissa kuulemme tuloksia lähiruokan aluetaloudellisista ja ekologisista vaikutuksista sekä liiketoimintamahdollisuuksista ja kuluttajien lähiruokaan kohdistuvista odotuksista. Tilaisuudessa julkistetaan myös lähiruokayrittäjyyden alkutaipaleelle suunniteltu opas ja opas sopimuksellisuudesta lähiruokaketjussa. Tilaisuudessa kerrotaan Lähiruokaa ammattikeittäihin -hankkeen opasmateriaaleista sekä ruotsinkielisestä sesonginmukaista lähiruokaa ja ruokailoa esiin nostaneesta kampanjasta materiaaleineen.

Iltapäivän osuudessa kerrotaan ruokaketjun kehittämismäärärahan tulevista hakukäytännöistä, rahoituksen painopisteistä vuodelle 2014 ja muista ajankohtaisista aiheista.

Tilaisuus on tarkoitettu kaikille lähiruoka- ja ruokaketjun kehittämisestä kiinnostuneille. Tilaisuuden tarkempi ohjelma ja ilmoittautuminen: www.mmm.fi/lahiruoka.



Paikallista ruokaa ! -lähiruokatreffeillä kohtasi yritys ja ostaja

Helsingin Messukeskuksen Talvipuutarhassa järjestettiin Gastron yhteydessä oma ammattilaistapahtuma 21.3.2014. Tilaisuuden tarkoituksena oli lisätä elintarvikealan pienempien yritysten tunnettuutta HoReCa-sektorin ammattilaisten keskuudessa. Sisäänostajilla oli mahdollisuus tutustua eri puolilta Suomea tulleisiin paikallisiin yrityksiin ja niiden toimintaan sekä maistella tuotteita. Ammattitapahtuma järjestettiin erillisenä Gastrosta, koska se oli vain lyhyen aikaa, mutta ajankohta Gastron aikaan taas mahdollisti sen, että kävijät voivat yhdistää sekä käynnin tässä tilaisuudessa että vierailu Gastrossa. Tapahtuman järjestivät yhteistyössä Aitoja makuja II -hanke, Lähiruokaohjelma ja Ruoka-Suomi -verkosto.

Tapahtumaan osallistui 21 yritystä ja vajaat sata sisäänostajaa. Tuotteita oli laidasta laitaan: marja- ja vihannesjaloiteita, juustoja, jäätelöitä, lihajaloiteita, leipomotuotteita, luonnontuotteita sekä tilaviinejä ja viinoja. Tilaisuus jälleen kerran todisti sen, että meillä on todella monipuolisesti erilaisia tuotteita, jotka soveltuvat hyvin niin ammattikeittiöiden

kuin kauppojen valikoimiin. Aktiivinen ote tuotteiden kehittämisessä näkyy ja tuottaa tulosta.

Sisäänostajia olisi voinut tapahtumassa vierailla enemmänkin. Yritykset olivat panostaneet omiin esittelypöytiinsä ja tuoneet tuotteita maistateltaviksi. Yrittäjät kiittelivät, että tilaisuuteen oli helppo tulla, kun perusrakenteet olivat valmiina ja sai vain tuoda paikalle itsensä ja tuotteensa. Lisäksi se, että tapahtuma kesti rajallisen ajan ja oli siten tiivis, sai kiitosta. Kokonaisuudessaan yrittäjiltä saatu palaute oli varsin positiivista ja useampi totesi, että voisi tulla vastaavanlaisen tapahtumaan uudestaan ja on hyvä, että tällaisia järjestetään. Yrittäjät näkivät hyväksi myös sen, että oli mahdollisuus tutustua toisten yritysten tuotteisiin ja samalla verkostoitua.

Mikään asia ei ole kerralla valmis ja kehitettävää on myös tilaisuuden järjestämisessä. Muutamat tuotteet olisivat vaatineet lämmittämistä, että tuotteen käyttötarkoitus ja maku olisivat päässeet oikeuksiinsa. Tähän ei ollut mahdollisuutta Talvipuutarhassa. Se, että ta-

pahtuma ei ollut Gastron sisällä, verotti kävijöiden määrää, kun tilaisuuteen piti tulla ihan erikseen ja sinne oli myös vähän haastavaa löytää. Jatkossa vastaavan tilaisuuden kohdalla olisi tärkeää, että se olisi jonkin tapahtuman sisällä, vaikka olisikin jotenkin erillisesti huomioitu ja rajattu.

Mukana olivat seuraavat yritykset

Hauhalan Hanhifarmi, Ollinmäen Viinitila, Tmi Juvan Hapankaali, Saariston Marjamaa Oy, Kyröntarhat Oy, He-Vi Hasila, Roberts Oy, Kainuun Country Food Oy, Vuokatin Viini Oy, Veraisien Leipomo Oy, Kotilan tila, LAromit Oy, Ritvan herkkä, Viskaalin tila ja teurastamo, Pohjolan Peruna Oy, Herkkujuustola Oy, Penttilän tila, Rönnekin Viinitila, Lapin Maria Oy, Vuonoksen Jäätelö ja Svarfvars - Hyvän Elämän Ruokakauppa Oy.

Lisää tunnelmia ja kuvia löytyy Lähiruokaohjelman blogista <http://lähiruokaohjelma.blogspot.fi>



Pitkjänteisellä kehittämisellä konkreettisia tuloksia - LounaFood - Aitoa makua Varsinais-Suomesta

Hankkeelle asetetut tavoitteet saavutettiin kirkkaasti sekä määrällisesti että laadullisesti. Elintarvikkeita jalostavien yritysten lukumäärän kasvu vuodesta 2009 14 % ja vuodesta 2012 19 kpl ovat kiistattomia osoituksia hankkeen aikaansaamasta toimialan kehittämisestä yhä yritysmyönteisempään suuntaan sekä oikeiden asioiden tekemisestä ja seuraamisesta (Ruoka-Suomi tilastot 2009-2013)

LounaFood – Aitoa Makua Varsinais-Suomesta -hankkeen 1.1.2008-31.12.2013 päätavoitteena oli toimia Varsinais-Suomen alueella elintarvikealan ja yrittäjyyden kehittäjänä olemalla verkoston koordinaattori, tiedotus- ja neuvontataho sekä lähellä tuotetun ruuan puolestapuhuja ja tunnettuuden lisääjä.

Tavoitteisiin vastattiin monenlaisin toimin, joista *tiedottaminen, neuvonta, elintarvikealan verkoston yhteistyön* lisääminen ja *lähellä tuotetun ruuan imagon edistäminen* olivat etualalla. Näitä toimia tuettiin esim. tekemällä erilaisia selvityksiä toimialan tilanteesta,

lisäämällä tuottajien ja käyttäjien välistä yhteistyötä, neuvomalla viranomaismääräysten käyttöönotossa sekä informoimalla elintarvikealan uusista trendeistä ja tutkimuksista.

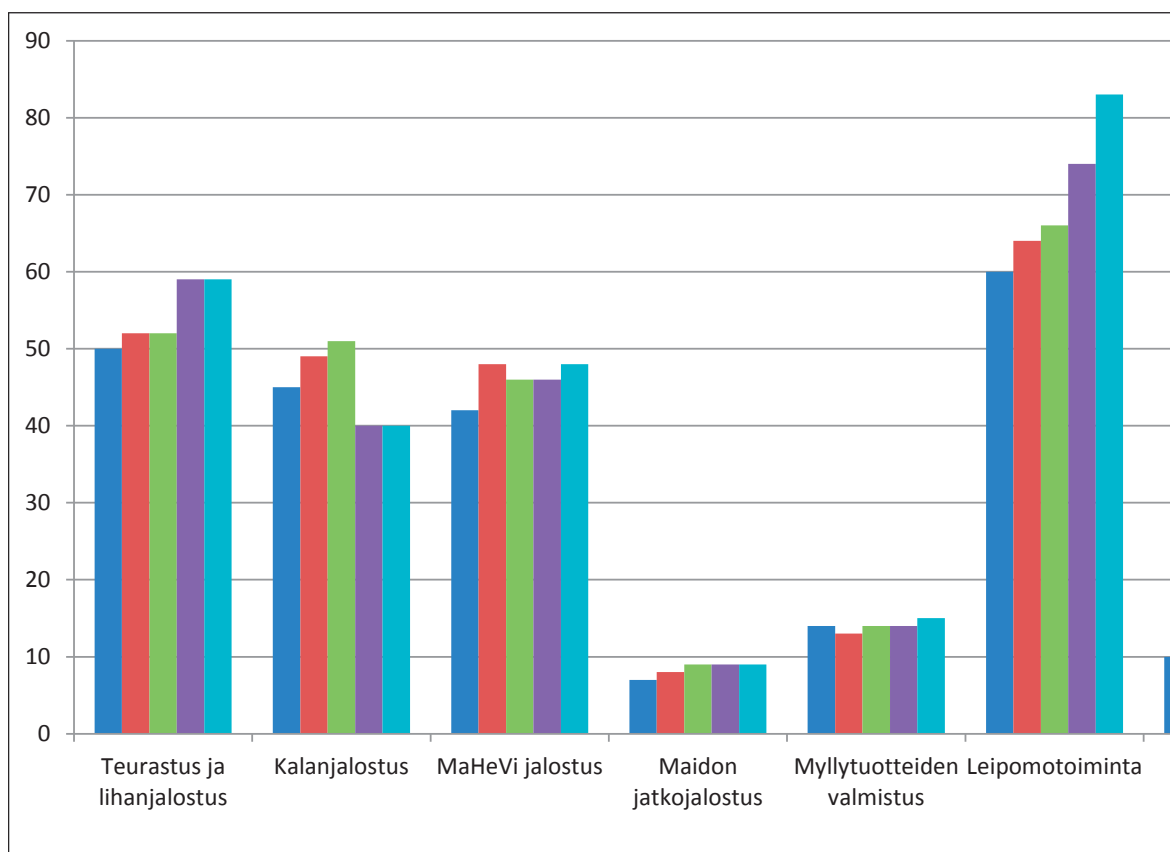
Hanke seurasi elintarvikealan kehittymistä aktiivisesti ja toi uusia toimintatapoja omaan maakuntaan niin toisten kehittäjien kuin yrityksiensäkin käyttöön. Elintarvikealan verkostotyöskentely oli tehokasta ja toimivaa. Toimialahankkeiden, seudullisen kehittämisen sekä Leader -toimintaryhmien yhteistyö yhdisti maakunnallisen ja seudullisen kehittämisen ja selkeytti toimijoiden roolia alan kehittämisessä. Erityisesti elintarvikealan ”matalan kynnyksen neuvonta, yhden luukun -periaatteella” löysi paikkansa juuri tämän verkoston kautta.

Hankkeelle asetetut tavoitteet saavutettiin kirkkaasti sekä määrällisesti että laadullisesti. Elintarvikkeita jalostavien yritysten lukumäärän kasvu vuodesta 2009 14 % ja vuodesta 2012 19 kpl ovat kiistattomia osoituksia hankkeen aikaansaamasta toimialan kehittämis-

sestä yhä yritysmyönteisempään suuntaan sekä oikeiden asioiden tekemisestä ja seuraamisesta (Ruoka-Suomi tilastot 2009-2013). LounaFood -hanke edesauttoi yritysten välisen yhteistyön lisääntymistä sekä tuotteiden pääsyä eri myyntikanavien valikoimiin rakentamalla systemaattisesti eri toimijoiden välistä vuoropuhelua.

Yritysten osaaminen ja yhteistyö toisten yritysten kanssa lisääntyi hankkeen aikana. Tästä ovat osoituksena yrityksille annetun neuvonnan suuri määrä sekä tiedotustoimien runsaus mm. 20 LounaFood Uutiset. Laadullisena tuloksena voidaan nostaa esille myös yrittäjien suuri kiinnostus yhteismarkkinointiin mm. yhteisosastot messuilla. Ylipäättänsä hankkeen toimintaan osallistui runsaasti yrityksiä, mikä on osoituksena toimenpiteiden tarvelähtöisyydestä.

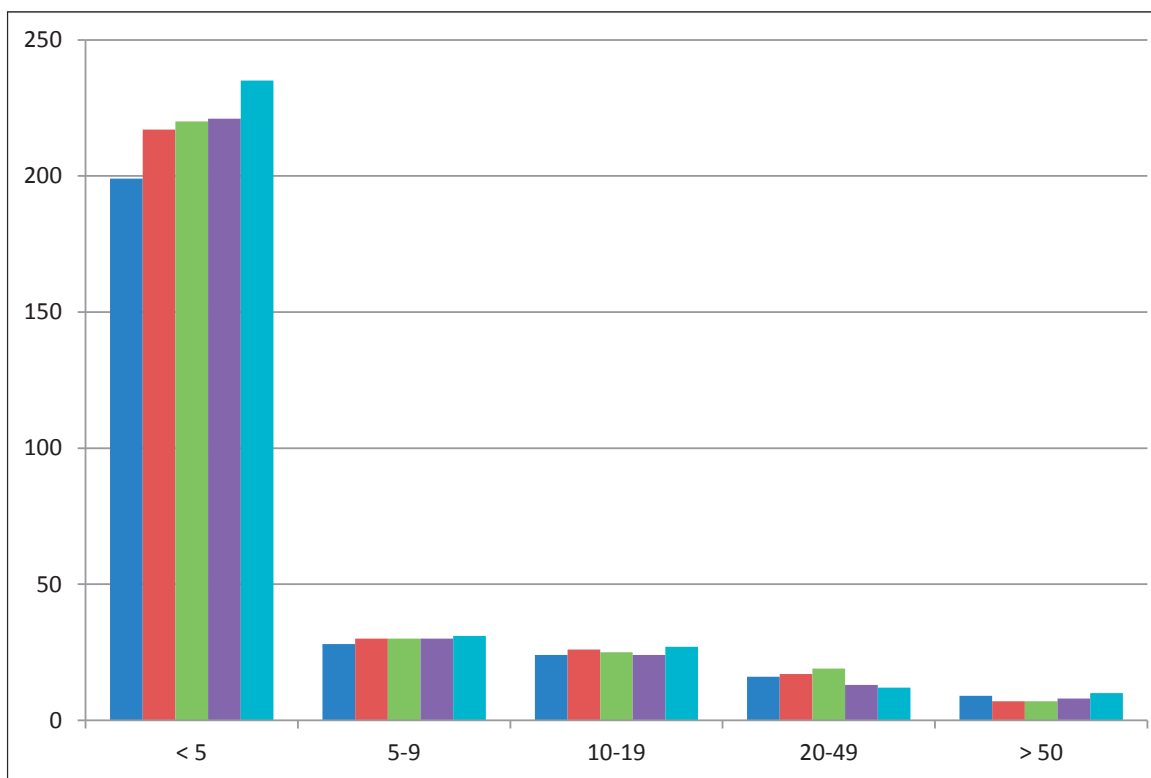
Hankkeen hallinnoijana ja toteuttajana oli Turun yliopiston Brahea-keskus. Hankkeen keskeisinä yhteistyökumppaneina olivat mm. Varsinais-Suomen seutukuntien kehittämis-



Varsinais-Suomen elintarvikkeita jalostavat yritykset toimialoittain 2009-2013 (Lähde: Ruoka-Suomi 2009-2013).

keskukset, Leader –toimintaryhmät, MTK Varsinais-Suomi, ProAgria Länsi-Suomi, Turun ammattikorkeakoulu, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus. Kokonaiskustannukset olivat 786 510 euroa. Hanke sai rahoituksen Varsinais-Suomen ELY-keskukselta Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta 90 % ja Varsinais-Suomen kunnilta 10 %.

Lisätietoja
projektipäällikkö
Johanna Mattila
puh. 040 565 8121
johanna.mattila@utu.fi



Varsinais-Suomen elintarvikkeita jalostavien yritysten koko 2009-2013 (Lähden: Ruoka-Suomi 2009-2013).

Neuvottelumenettely mahdollistaa paikalliset tuotteet julkisissa hankinnoissa

Lähiruoan saaminen julkisiin keittiöihin on tahtotila, jonka tulisi ilmetä jo organisaation tai kunnan strategioissa ja tavoitteissa. Tahtotilan lisäksi tarvitaan keinot, joiden etsimiseen pyrittiin vuosina 2012-2013 yhtenä Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hankkeen osaprojektina. Tulokset on koottu raportiksi, joka tarjoaa esimerkin menettelytavasta, jolla pienemmätkin tuottajat pystyvät osallistumaan tarjouskilpailuun. Raportti liitteineen ja lisäyhteydenottotietoineen on luettavissa <http://www.parastapoytaan.fi/materiaalit.html>.

Pienillä tuottajilla on edelleen vaikeuksia osallistua julkisen sektorin tarjouspyyntöihin, mikäli elintarviketilaukset toteutetaan laajoina kokonaisuuksina avoimella menettelyllä. Tuottajien osallistumista kilpailutuk-

seen voi rohkaista sallimalla osatarjoukset, puitejärjestelyin sekä neuvottelumenettelyllä. Pirkanmaalla päädyttiin lopulta neuvottelumenettelyyn, josta saatiin hyviä kokemuksia sekä onnistunut ja rohkaiseva lopputulos. Neuvottelumenettely on joustava ja mahdollistaa keskustelun ja tarjoajiin tutustumisen (sekä tarjoajien tutustumisen ostajaan) minkä avulla pystytään kartoittamaan eri osapuolten näkemyksiä ja mahdollisuuksia.

Euroopan parlamentti on 15.1.2014 hyväksynyt uudet hankintadirektiivit. Jäsenvaltioilla on kaksi vuotta aikaa saattaa säännöt osaksi kansallista lainsäädäntöä. Suomessa uuden hankintalain arvioidaan tulevan voimaan vuoden 2016 keväällä. Uudistuksessa tarkoituksena on ollut mm. hankintamenettelyn helpot-

taminen, jolloin pk-elintarvikeyritysten osallistumismahdollisuudet julkisiin elintarvikkeiden kilpailutuksiin helpottuu. Uudistamisen myötä erityisesti neuvottelumenettelyn avulla julkinen sektori voi hankkia tarpeitaan paremmin vastaavia ja laadukkaampia tavaroita ja palveluita

http://www.tem.fi/kuluttajat_ja_markkinat/tiedotteet_kuluttajat_ja_markkinat?89512_m=113191.

Lisätietoja projektista
Anette Mellin, projektipäällikkö,
Parasta Pöytään Pirkanmaalta
anette.mellin@ahlman.fi

Lähiruoan hankintavihkonen ja Lähis-opas - ohjeet käytäntöön

Maa- ja metsätalousministeriön Lähiruokaohjelman rahoittamassa Lähiruokaa ammattikeittäisiin -hankkeessa on tehty julkisille keittiöille ja niiden sidosryhmille työkaluja lähiruokan hankintaprosessin avuksi. Lähiruokan hankintavihkonen neuvoa hankinta- ja ruokapalveluasiantuntijoita sekä päättäjiä käytännön elintarvikeostoissa. Siinä on esitetty alla olevan kuvan muodossa lähiruoka-hankinnan vaiheet ja annettu hankinta-asiamiehille askelmerkit lähiruokan ostoprosessiin. Suomen- ja ruotsinkieliset vihkoset löytyvät EkoCentrian nettisivuilta www.ekocentria.fi > aineistot > oppaat. Vihkosia saa myös painettuna versiona.

Hankintavihkosta kattavampi ja laajempi lähiruokan hankintaohjeistus on Lähis-opaassa, joka auttaa tekemään jaideoimaan hyviä hankintapäätöksiä kotimaisen ja paikallisten lähiruokaketjujen hyväksi. Sähköinen opas www.lahisopas.fi tutustuttaa laajasti EU-, kansallisen, maakunta- ja kuntatason strategisiin päätöksiin sekä ruokaketjun kaikkiin toimijoihin, tuottajista julkisten keittiöiden ruokapalveluihin saakka. Oppaassa on tuotekohtaisia hankintakriteeriehtotuksia tarjouspyyntöjen laa-

dinnan avuksi ja hyviä käytännön esimerkkejä eri organisaatioista. Myös lähiruokan käytön edellyttämään ruokalistasuunnitteluun annetaan vinkkejä ruokapalveluiden avuksi.

Lähis-oppaan kohderyhmänä ovat pääasiassa päättäjät, ruokapalvelut, yrittäjät ja hankintayksiköiden asiantuntijat, mutta myös kaikki kuntalaiset. Opas valmistui joulukuussa useiden asiantuntijoiden työn tuloksena. Sitä on jo päivitetty kevään 2014 aikana ja se tullaan kääntämään myös ruotsin kielelle. Päivitysvastuu siirtyy hankkeen päätyttyä Kuntaliitolle.

Lähiruokaa ammattikeittäisiin -hanketta hallinnoi EkoCentria ja osatoteuttajana on Suomen Kuntaliitto. Hankkeen rahoittajana on maa- ja metsätalousministeriön Lähiruokaohjelma.

Lue lisää

www.lahisopas.fi, www.ekocentria.fi



<http://www.facebook.com/pages/EkoCentria/189565041185527>

Lisätietoja

Sari Väänänen

sari.vaananen@sakky.fi

puh. 044 785 4025



Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille

-PERUSTELUJA JA OHJEITA HANKINTOIHIN



LähiRuoka & luomu -messuilla

Huhtikuussa Helsingin Messukeskuksessa lähellä tuotettu ja luonnonmukainen ruoka esittäytyivät aidon ruoan ystäville. Toista kertaa järjestetty tapahtuma keräsi yhdessä muiden viikonlopun messutapahtumien kanssa 54 000 kävijää maistelemaan ja ostamaan mukaansa herkuja. Messuilla sai tietoa ruoan alkuperästä sekä oli mahdollisuus tavata ruoka-alan asiantuntijoita.

Monipuolinen ohjelma sisälsi tietoisuutta mm. slow foodista, karjalaisesta keittiöstä, luomuhunajan terveysvaikutuksista, ravitsemussuosituksista ja ympäristöystävällisestä syömisestä sekä marjoista superfoodina. Tapahtumassa keskusteltiin myös ruoan yhteisöllisyydestä ja ruokapiirien perustamisesta.

- LähiRuoka ympärillä käy positiivinen kuhina. Se luo selvästi uudenlaista yhteistyötä ja yhteisöllisyyttä niin kuluttajien keskuuteen kuin tuottajien ja kuluttajien välille, sanoi hallituksen lähiRuokaohjelman koordinaattori Kirsi Viljanen, joka toimii myös LähiRuoka & luomu -messujen suunnitteluryhmän puheenjohtajana.

Messuilla järjestettiin myös lähiRuokapaneeli, jossa EU-vaaliehdokkaat keskustelivat suomalaisen ruoan menestystekijöistä Euroopassa.

Keskustelemissa ovat Anne Bland (vihr.), Antti Kaikkonen (kesk.), Li Andersson (vas.), Liisa Jaakonsaari (sd.), Mats Nylund (r.), Pirkko Mattila (ps.) ja Sauli Ahvenjärvi (kd.).

Vuoden 2014 lähiRuokateko Remekselle

Vuoden lähiRuokateko -palkinto myönnettiin LähiPuoti Remes Oy:n yrittäjä Kimmo Remekselle. 2000 euron arvoisen palkinnon lahjoitti Suomen Messusäätiö.

Kimmo Remes perusti LähiPuoti Remeksen alkuvuonna 2013. Sen kotipaikka on Humpilla ja toiminta-alueena Lounais- ja Etelä-Suomi. Yritys myy lähialueen tuottajien tuotteita erilaisille ja erikokoisille asiakkaille, joita ovat mm. ravintolat, keskuskeittiöt, pitopalveluyritykset, kahvilat sekä hoiva- ja palvelukodit. LähiPuodin Herkut myy tuotteita kuluttajille kahdessa toimipisteessä Humpillassa. Vuoden 2014 aikana Remeksen suunnitelmassa on perustaa uusia myyntipisteitä myös muualle Suomeen. Lisäksi tulevana kesänä lähtee liikkeelle lähellä tuotettuihin herkkuihin keskittyvä myymäläauto.

- Tarkoituksenamme on toimia tulevaisuudessa merkittävänä lähiRuokaan vaikuttajana ja harjoittaa toimintaa usealla paikakunnalla, kertoo Remes.



LähiRuokakoordinaattori Kirsi Viljanen ojensi vuoden lähiRuokateko kunniakirjan Kimmo Remekselle.

LähiRuoka & luomu -messut järjestetään seuraavan kerran 10.-12.4.2015.

Lisätietoja

www.lahiruokaluomu.fi

www.facebook.com/lahiruokaluomu



LähiRuoka - totta kai ja Lisää Luomua osasto (vas). Kuvaaja Päivi Töyli - Ohjelmavallalla ravitsemusterapeutti Leena Putkonen Kuluttajaliitosta kertoi ohjeita juuri sinulle soveltuvaan ruokavalioon, jonka peruspilareina ovat Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014 (oik). Haastattelijana kehittämisspäälikkö Heidi Valtari Turun yliopiston Brahea-keskuksesta. Kuvaaja Matias Uusitalo.

Ruoan ilmastovaikutukset

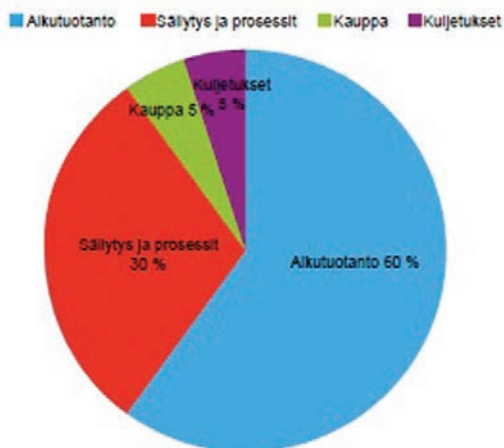
Ruoan tuotannon ja kulutuksen ympäristövaikutuksiin voi vaikuttaa, niin kodissa, kaupassa kuin tuotantotilallakin tehtävillä valinnoilla. Myös ruoan tuotannon ja kulutuksen ilmastovaikutuksista tiedetään nykyään jo melko paljon.

Kolme suurinta energian kuluttajaa ja ympäristövaikutusten aiheuttajaa kotitalouksissa ovat asuminen, liikkuminen ja ruoka. Ne myös muodostavat yhdessä yli 70 % kotitalouksien ilmastovaikutuksista. Neljännes keskiverto-asukkaan aiheuttamista ilmastovaikutuksista johtuu Suomessa ruoasta.

Ruoan ilmasto-vaikutukset kertyvät ruoan koko elinkaaren ajalta: alkutuotannossa maatilalla, elintarviketeollisuudessa, kaupassa, ravintoloissa, kuljetuksissa, ostosmatkoissa ja ruoan valmistuksessa ja säilytyksessä sekä ruokajätteestä. Alkutuotannossa syntyy 60 % ruoan ilmastopäästöistä. Ruoan ilmastopäästöihin voimme vaikuttaa kulutusvalinnoillamme: minkälaista ruokaa syömme ja paljonko sitä ostimme. Ilmastotietoiseksi kuluttajaksi pääsee pieninkin askelin.

Ruoan ilmastopäästöt. Sisältää suomalaisen elintarviketalouden lisäksi tuonnin (esim. alkutuotannossa tuontien energia mukana), kuvasa ei huomioida peltojen hiilinieluja. (Kurppa, Sirpa ja Riipi, Inkeri 2011. Kestävä kulutus ja tuotanto - elintarvikkeet ja ruokailu.)

Ruoan ilmastopäästöt



Ruoka ruoaksi, ei rosksiin

Kotitaloudet kantavat ruokaa kotiin vuosittain yli 400 kiloa henkilöä kohden ja peräti 23 kiloa tästä ruoasta päätyy roskakoriin. Syömäkelpoisen ruoan poisheittäminen on suuri taloudellinen ja ekologinen rasite. Suomalainen kuluttaja heittää rosksiin vuosittain noin 5 % ostetusta ruoasta.

Hävikkiä syntyy kotitalouksien ohella merkittävästi myös kaupoissa, elintarviketeollisuudessa ja ravintolasektorilla. Kauppojen ruokahävikki on Suomessa noin 12-14 kg jokaista asukasta kohden ja ravintoloiden osalta luku on vielä hieman suurempi, noin 15-17 kg henkilöä kohden. Elintarviketeollisuudessa hävikin arvioidaan olevan 75-140 miljoonaa kg vuodessa.

Valmisruokaa ei mielletä ympäristöystävälliseksi. MTT:n vertailussa koti- ja valmiskeittiöruokien ympäristöystävällisyydestä ei kuitenkaan löydetty juurikaan eroja. Valmisruokatuotannon etuna ovat tehokkaat prosessit, mutta heikkoutena vähäinen sesonkilähtöisyys ja raaka-aineiden sivuvirrat.

Ruokahävikistä aiheutuvat ympäristövaikutukset ovat usein selvästi suuremmat kuin mitä esimerkiksi pakkausten valmistuksesta tai jätehuollosta tai kuljetuksista aiheutuu. Yksinkertaisin ja edullisin tapa vähentää ruoan aiheuttamaa ilmastokuormitusta on vähentää ruoan haaskausta. Syömättömän ruoan tuotantoketjun kasvihuonekaasupäästöt ovat aiheutuneet turhaan.

Suosi kausiruokaa ja kasviksia

Ruoan aiheuttama ilmastovaikutus kasvaa, kun ravintoketjun tuotantotasolla siirrytään eteenpäin ja ravintoketju piteenee. Lihan hiilijalanjälki on yleensä suurempi kuin kasvisten. Ravitsemuksellisesti tasapainoisia lounasannoksia vertailleen tutkimuksen mukaan sekaruokalounaat kuormittavat ilmastoa 2-3-kertaisesti verrattuna kasvisaterioihin. Ilmaston kannalta siis kasvispainotteinen tai kasvisruokavalio on suositeltava valinta. Vuodenajan mukaiset kasvikset, juurekset, hedelmät ja marjat ovat ilmastoystävällisimpiä valintoja.

Ruoan ilmastotaakkaa voi vähentää lisäämällä kasvisruokailua ja kasvipainotteisuutta. Tilastojen mukaan keskivertosuomalainen syö nykyisin enemmän lihaa vuodessa kuin koskaan aiemmin, vaikka lihamäärää voi perustella fyysisen työn raskaudella tai proteiinitarpeella. Peukalosääntönä ruoassa raaka-aineet ovat aterioiden tärkeimmät ilmastokuormituslähteet.

Lähiruokaa lautaselle

Tuoreus, tunnettu alkuperä ja lähellä tuotetut raaka-aineet liitetään lähiruokaan. Lähiruoan etujen ydin on siinä, että lähiruoka tuo ruoantuottamisen osaksi arkielämää ja osaksi maistamaa ja kulttuuria. Lähiruoasta on helpompaa tietää, miten se tuotetaan. Parhaimmillaan ruoantuotannossa hyödynnetään seudun vahvuuksia, niitä tuotantopanoksia, jotka sille seudulle ovat ominaisia, onpa se sitten viljava maa tai poronruoksi sopiva jäkälä.

Vaikuta ruokahankintoihin

Voit ehdottaa oman työpaikan tai opiskelupaikan ravintolalle kausi-, luomu-, lähi- ja kasvisvaihtoehtojen tarjoamista. Kunnan päättäjille voi ehdottaa lähi- ja luomuruoan hankkimista koulujen, päiväkotien ja ruokapalvelun keittäöihin. Hyviä esimerkkejä näin tehneistä kunnista jo löytyy. Esimerkiksi Kiuruveden kunnassa lähiruoan osuus kouluruokailun hankinnoista oli vuonna 2011 kasvanut jo yli 47 prosenttiin, ja tästä luomuruoan osuus oli 14 prosenttia.

Kaupoissa asioidessa voi rohkeasti kysellä tuotteiden alkuperästä. Jos kaupasta ei löydy luomutuotteita tai muita vastuullisia vaihtoehtoja, niiden hankkimista valikoimiin voi ehdottaa.

Lisätietoa

Ilmastomuutos ja maaseutu
www.ilmase.fi

Hinta ja toimintaketjun luotettavuus ratkaisevat viljelijän valinnan

Lähi- ja paikallisen ruoan kysyntä on kasvanut rajusti muutaman viime vuoden aikana. Asia tuottaa päänvaivaa sekä tuotteita markkinoiville, että niitä tuottaville osapuolille. Bra Mat i Västra Nyland-lähiruokaprojekti teki kyselytutkimuksen v. 2013 uusimaalaisille viljelijöille tuotteiden jakelukanavan merkityksestä. Tuottajat olivat kiinnostuneet muutamaan totuttua, perinteistä jakelukanavaan ns. lähiruokajakelukanavaan, jos tuotteesta saatava hinta olisi parempi.

Kyselylomake lähetettiin 1030 tilalle Hangossa, Raaseporissa, Inkoossa, Porvoossa ja Loviisassa. Vastauksia saatiin 196 kpl, vastausprosentti oli 19. Tuottajista 89 % toimittaa tuotteensa ns. perinteisen jakelukanavan kautta ja vain 11 % käyttää paikallista tai vaihtoehtoista jakelukanavaa. Tuottajat ovat pääosin hyvin tyytyväisiä valitsemaansa jakelukanavaan. Vain alle 10 % vastanneista ei ollut tyytyväisiä nykyiseen systeemiin.

Suurta muutoshalukkuutta jakelukanavan vaihtoon ei kyselyn mukaan ilmennyt tuottajapäässä. Vastanneista 56, eli noin 28 %, ei halua myydä tuotteitaan paikallisia jakelukanavia käyttäen, kun 51 eli 26 % vastanneista ovat kiinnostuneita toimittamaan tuotteensa paikalliseen jakelukanavaan.

Suurin osa tuottajista on tyytyväisiä nykyiseen jakelukanavaansa eikä halua muuttaa sitä, silti kiinnostus jakelukanavan muutokseen nousee, jos tuotteesta saatava hinta nousee. Vastaajista yli 65 % oli kiinnostuneita kokeilemaan paikallista jakelukanavaa.

Tärkeintä jakelukanavan valinnassa oli vastanneiden mielestä hinta, luotettavuus, yksinkertainen toimintamalli ja joustavuus. Viljelijät eivät ole halukkaita muuttamaan viljelykasveja, mikä on yksi haasteista tällä viljaa tuottavalla alueella.

Lähde: Viljelijäkysely 2014 Bra Mat i Västranyland

Lisätietoja
Kaisa Tolonen
puh. 040 55 77 991
katolonen@gmail.com

Erikoismyymälät kasvattavat myyntiä

Kuluttajatutkimusyritys Nielsen julkaisi maaliskuun lopussa uutta tietoa päivittäistavaramyynnistä. Lidl kasvatti markkinaosuuttaan eniten, asiakasvirta on kasvanut ja kotitaloudet ovat käyttäneet viidenneksen aiempaa enemmän euroja Lidlissä. Muut ostopaikat ovat vastaavasti menettäneet asiakkaitaan.

K-ryhmä menetti markkinaosuudestaan 0,7 prosenttiyksikköä, kun taas S-ryhmä eteni 0,1 prosenttiyksikköä. Valintatalojen ja Siwojen omistaja Suomen Lähikauppa menetti markkinaosuudestaan 0,3 prosenttiyksikköä.

Nielsen myös huomauttaa, että ruoan erikoismyymälöiden lukumäärä on lähes kaksinkertaistunut viimeisen viiden vuoden aikana 900 myymälään. Niihin kuuluvat muun muassa luomu-, leipä ja lähiruokaa myyvät liikkeet.

Erikoismyymälöiden siivu päivittäistavaramyynnistä on vain 1,7 prosenttia, mutta se on nousut vuodesta 2009 puoli prosenttiyksikköä. Se on jo enemmän kuin Stockmannin tai ABC-myymlöiden osuus päivittäistavaramyynnistä. Nielsen uskookin, että erikoismyymälöiden myynti ylittää tällä hetkellä päivittäistavarakaupan verkkokaupan myynnin.

Tutustu lähi- ja luomuruokamyymälöihin osoitteessa www.ruokasuomi.fi, jossa etusivun luettelossa on 200 myymälää eri puolilta Suomea.

Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi



Kuva: LounaFood

Kotimainen kasviproteiini - kysyntää ja kehitystä!

Turun yliopiston Brahea-keskuksen Kasviproteiiniketjunhallinta-hanke julkaisi maaliskuussa Kasviproteiiniketjun nykytilaselvitysraportin. Raportissa selvitetään kotimaisen kasviproteiinin tuottamisen, jalostamisen ja hyödyntämisen nykytilaa Varsinais-Suomen haasteellisilla alueilla (Vakka-Suomi, Loimaa ja Turunmaa).

Kasviproteiiniketjun nykytilaselvityksen mukaan Varsinais-Suomessa on kasviproteiinin tuottamiseen ja hyödyntämiseen erittäin oivalliset lähtökohdat. Alueella on hyvät ilmastolliset olosuhteet, ennakkoluulottomia viljelijöitä, innovatiivisia elintarvikejalostajia sekä korkeatasoista teknologista osaamista. Kotimaisiin kasviproteiinivalmisteisiin suhtaudutaan erittäin myönteisesti myös alueen vähittäiskaupoissa, missä niiden kysyntä on jatkuvassa nousussa.

Viljelyn kannattavuus, investointien kalleus ja jossain määrin virheelliset/puutteelliset tiedot voivat kuitenkin hidastaa proteiinkasvien hyödyntämistä. Raportin pohjalta on selvää, että sekä viljelyssä että elintarvikejalostuksessa tarvitaan tulevaisuudessa tiivistä yhteistyötä tutkimustoiminnan kanssa, mm. faktoihin perustuvan kuluttajaviestinnän luomiseksi.

Uudet vuonna 2014 julkaistut ravitsemussuosituksukset rohkaisevat kasviproteiinilähteiden runsampaan käyttöön. Tämä tulee todennäköisesti lisäämään ammattikeittiöissä tarjottavan kasvisruoan määrää ja edelleen kotimaisen kasviproteiinin kysyntää. Tähän tarpeeseen olisi kyettävä vastaamaan ja tarjoamaan korvikkeita ulkomaisille kasviproteiinilähteille.

Kasviproteiinien terveellisyydestä, viljelijöiden, jatkojalostajien ja kuluttajien näkemyksistä sekä tulevaisuuden näkymistä kertova julkaisu "Kasviproteiiniketjun nykytila Varsinais-Suomen haasteellisilla alueilla" löytyy sähköisenä Turun yliopiston Brahea-keskuksen sivuilta, osoitteesta <http://www.utu.fi/fi/yksikot/braheadevelopment/palvelut/osaamisalueet/elintarvikeala/Sivut/kasvipro.aspx>

teksti

Sanna Vähämiko

sanna.vahamiko@utu.fi

Mervi Louhivaara

mervi.louhivaara@utu.fi



Uudenkaupungin Pullapirjojen hampulleipä, kuvaaja Heidi Valtari. - Härkäpavut, kuvaaja Antti Karlin

LUOMUA. ILMAN MUUTA.

LUOMUELINTARVIKEPÄIVÄ

Helsingissä 2.10.2014

Helsingissä 2.10.2014 pidettävä Luomuelintarvikepäivä tuo esille luomun kiinnostavimmat trendit, tuotteet ja tutkimustulokset. Pro Luomun järjestämä seminaari on suunnattu luomutuotteita valmistaville yrityksille sekä kaupalle ja ammattikeittiöille. Tiedon lisäksi tarjolla on oiva tilaisuus verkostoitumiseen.

Tapahtuman päättää illallisbuffet, jossa julkistetaan Vuoden Luomutuote -kilpailun sekä Suomen luomuisin kunta ja ravintola -kisan voittajat.

Ilmoittautuminen jatkuu syksyyn, mutta 31.5. mennessä ilmoittautuneiden kesken arvotaan 2 hengen illallinen Chef & Sommelier -ravintolassa!

Lisätietoja www.proluomu.fi/luomuelintarvikepaiva

Lähiruoalle uusi verkkokauppa



Raakatori.fi -verkkokauppa tuo päivittäistavaroiden myyntiin ja jakeluun tuoreen lähestymistavan. Keskeisenä ajatuksena on tuoda suomalaiset tuottajat sekä laadukkaat elintarvikkeet ihmisten saataville. Olemme lähteneet kehittämään täysin omaa verkkokauppakokonaisuutta mahdollistaaksemme sellaisten toimintojen tuomisen saataville, jollaisia aikaisemmin ei ole laajalti näkynyt. Verkkokauppa avattiin vuoden 2013 marraskuussa, joten hyvinkin tuoreesta tulokkaasta voidaan vielä puhua.

Raakatori on ennemminkin kokonaisuus monille eri asiakas- ja sidosryhmille, kuin ainoastaan yksisuuntainen verkkokauppa myyjältä asiakkaalle. Toiminnan johtajatuksena on tuoda niin ruoan tuottajat, laadukkaat elintarvikkeet, kuin kiinnostuneet asiakkaat saman palvelun äärelle. Lisäksi tieto ruoan alkuperästä, terveydestä ja käyttömahdollisuuksista on yksi keskeisimmistä tavoitteista Raakatorilla.

Suomalaisille tuottajille ja valmistajille Raakatori on kehittänyt todella yksinkertainen kanavan tuotteidensa myymiseksi. Verkkokaupassa tuottaja hallinnoi myyntiään oman ylläpitosivunsa kautta. Ylläpitosivulla on näkyvissä omat myynnissä olevat tuotteet ja työkalut myynnin kehittämisen seuraamiseksi. Hallinnoimalla myynnissä olevien tuotteiden määriä ja seuraamalla ostoja, tuottaja näkee reaaliaikaisesti myyntinsä tilanteen. Näin tiedetään koko ajan kysynnän määrä ja saadaan mahdollisuus myynnin mukauttamiseen aina tilanteen mukaan. Tämä antaa joustavuutta ja ennakkointi varmuutta tulevalta.

Elintarvikkeita toimitetaan tällä hetkellä lukuisiin noutopisteisiin lähinnä Etelä-Suomen alueella. Toimitus noutopisteisiin on asiakkaalle täysin ilmainen. Tuotteet toimitetaan viikottain joka torstai noutopisteisiin, josta asiakas voi tuotteet noutaa haluamaansa aikaan noutopisteen aukioloajan puitteissa. Säilyviä tuotteita toimitetaan myös postitse.

Tutustu Raakatoriin osoitteessa
<http://www-raakatori.fi>



TOIMIIKO PAIKKAKUNNALLASI LUOMUN KÄYTÖN SUOMEN MESTARI?

Nyt etsitään Suomen eniten luomua käyttävää kunnan ruokapalvelua ja yksityistä ravintolaa. Kaikkien luomua käyttävien ammattikeittiöiden kannattaa osallistua.

**OSALLISTU ITSE TAI
ANNA VINKKI
KOLLEGALLE!**

Luomutuotteiden käyttäjien kätki julkistetaan Luomuelintarvikepäivässä Helsingissä 21.10.2014.

Katso tarkemmat osallistumisohjeet Portaattaluuuun -sivustolta (www.portaattaluuuun.fi). Luomun käyttötietoja voi lähettää elokuun 2014 loppuun saakka.

Lisätietoja:
Anu Arolaakso
Hankepäällikkö (Portaat luomuun)
Puh. 044 785 4048
www.ekocentria.fi





Tuntematon maaseutu

Maaseutututkijatapaaminen Partaharjulla 28.8-29.8.2014

Lähiruoka maaseutututkimuksessa

Valtakunnan tasolla ja eri maakunnissa on meneillään useita lähiruokahankkeita. Mitä kehitys ja tutkimusnäkyviä lähiruokakentällä on? Mikä on luomuruoan ja -tuotannon merkitys ja suhde lähiruokatreendiin? Mitkä ovat kehittämisen ydinkohteet ja tulokset? Mitä laadullista ja määrällistä tietoa lähiruokakentältä on tuotettu ja mikä on niiden käytettävyyttä? Voidaanko jo puhua lähiruokasektorista ja mitä sen kehittämiseksi voidaan ja tulee tehdä? Mitkä ovat nousevat trendit, potentiaalisimmat kasvun alueet ja tehokkaimmat kehittämisen tavat. Pitääkö piennestä kasvaa suurta?

Maaseutututkijat kokoontuvat vuosittaiseen seminaariin 28.-29.8. Pieksämäellä. Yksi työryhmä paneutuu myös lähiruokaan. Tilaisuuden ohjelma ja muut tiedot tarkemmin osoitteessa www.mua.fi

Elintarvikealan mikro- ja pk-yritykset kaipaavat neuvontaa

Palautetta mikro- ja pk-yrittäjien elintarvikelainsäädäntöneuvojen, yrittäjien ja valvonnan koulutuspäivistä

Elintarvike ja Terveys-lehti toteutti maa- ja metsätalousministeriön tuella koulutuskierroksen, jonka tavoitteena oli kouluttaa elintarvikelainsäädäntöneuvonnan parissa työskenteleviä henkilöitä. Koulutuspäiviä järjestettiin kolmella paikkakunnalla hieman erilaisin ohjelmin. Alkuperäinen tavoite oli kouluttaa nimenomaan neuvonnan parissa työskenteleviä, mutta paikalla oli myös yrittäjiä ja elintarvikevalvonnan edustajia. Saadun palautteen perusteella tämä todettiin hyväksi menettelyksi.

Koulutuskierroksen ohjelman laadinnassa Maa- ja kotitalousnaisilta saatu apu oli arvokasta. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira suhtautui koulutuksiin myönteisesti. Eviran osuus toteutettiin siten, että Eviran pakkausmerkintä-asiantuntija ja Oiva-projektipäällikkö tekivät luennot, pitivät ne yhdellä paikkakunnalla ja paikalliset terveystarkastajat kahdella paikkakunnalla käyttäen apunaan Eviran luentoja.

Eri tilaisuuksien sisältö painottui eri tavalla johtuen osallistujien taustoista. Joka tilaisuuteen kerättiin myös etukäteiskysymyksiä, joita kertyi lopulta lähes 20 ja näihin saatiin vastaukset joko luennoissa tai keskustelujen aikana.

Koulutuskierrokseen osallistui lähes 100 neuvonnan ja koulutuksen parissa työskentelevää henkilöä, elintarvikevalvontaviranomaisia tavoitettiin noin 30 ja yrittäjiä vähän yli 100. Yrittäjien osallistumista rajoitettiin lopulta tilojen kapasiteetin takia.

Yrittäjien ongelmat

Pienimuotoisen toiminnan kriteerit ovat tällä hetkellä akuutti haaste. Ilmeistä on, että säästöjen tulkinnassa ja soveltamisessa on kehittämisen varaa. Raakamaitoa kirjoitti runsaasti etukäteiskysymyksiä ja myös kysymyksiä paikan päällä, aihe todella hämmentää. Raakamaitoon liittyvät kysymykset ja vastaukset koottiin yhteen ja niistä lisättiin ohjelmaan lyhyt esitys.

Oiva-järjestelmä herättää paljon kysymyksiä, samoin pakkausmerkinnät. Paikalla olleet Eviran asiantuntijat ja terveystarkastajat vastasivat kysymyksiin. Huoneistoilmoitusmenettelyn piiriin siirtymiseen liittyy paljon pelkoja, joita elintarvikevalvonnan paikallisviranomaiset pyrkivät poistamaan. Elintarviketilojen puhtaanapidosta kaivattiin tietoa lisää, yrityskoon kasvaessa siivouksen laatu saattaa unohtua. Omavalvonnan kehittäminen askarrutti useita yrittäjiä, mikä taso riittää elintarvikevalvonnalle.

Ruokapiirit ja osuuskunnat - laajeneva ilmiö

Ruokapiiritoiminnan suosio on vahvassa kasvussa, samoin erilaisten osuuskuntien määrä kasvaa ja internet-pohjaisten jakelujärjestelmien kehitys on nopeaa. Sosiaalisen median käyttö ruokapiirien organisoimisessa laajenee voimakkaasti. Suhtautuminen uusiin myyntitapoihin, toiminnan statukseen ja myös elintarviketurvallisuusvastuisiin olisi pikaisesti yhteisesti sovittavia asioita. Valtakunnan eri osissa soisi noudatettavan yhteisiä käytäntöjä.

Maa- ja kotitalousnaisten edustajat tarkastelivat pienimuotoisen elintarviketuotannon yh-

teistyömahdollisuuksia ruokapiirien ja osuuskuntien kanssa. Yhteistyössä on paljon etuja, ketju lyhenee ja tuottaja saa tuotteistaan toivottavasti paremman hinnan.

Arvioita koulutuskierroksesta

Plussat

- Alueelliset tilaisuudet
- Paikalla yrittäjiä, neuvonnan ja valvonnan edustajia, yhteistyöverkoston luominen
- Puolueeton järjestäjä
- Koulutuspaikat opisto- tai kouluympäristössä
- Elintarvikelainsäädännön tulkintoihin saatiin vastaukset paikan päällä
- Eviran läsnäolo fyysisesti ja esitysten kautta koettiin tärkeäksi
- Etukäteiskysymysten pyytäminen ajoissa, vastaukset esityksissä tai keskusteluosassa
- Vilkas keskustelu niin salissa kuin tauoilakin

Miinukset

- Osallistujien tiedolliset lähtökohdat eritasoisia
- Osa etukäteiskysymyksistä oli niin laajoja, että niihin vastaaminen oli mahdotonta
- Heterogeeniset ryhmät haastavia luennoitsijoille
- Osallistujamäärä rajoitti ryhmätyöskentelymahdollisuuksia

Kirjoittaja

Päätoimittaja Tapio Välikylä

Elintarvike ja Terveys-lehti

Gallen-Kallelankatu 8, 28100 PORI

tapio.valikyla@elintarvikejaterveys.fi

www.elintarvikejaterveys.fi

SUOMEEN RUOKA&MATKAILU –STRATEGIA

RUOKA&MATKAILU -strategiaa tarvitaan, jotta erilaisilla ruokaan ja matkailuun liittyvillä hankkeilla ja toimijoilla olisi yhteinen päämäärä. Strategia tuo toimintaan koordinaatiota. Toimenpiteillä lisätään vaikuttavuutta niin alueellisesti kuin valtakunnallisesti Suomen ruokamatkailun kehittämiseksi. Strategia tuotetaan maa- ja metsätalousministeriön ja MEKin yhteistyössä. Se laaditaan MEKin strategiasarjaan vuoden 2014 aikana. Strategiatyö tukee matkailustrategian lisäksi erityisesti hallituksen lähiruokaohjelman tavoitteiden saavuttamista. Lähiruokaohjelmaan on vuoden 2020 tavoitetilaksi kirjattu: ”lähiruoka on osa laadukasta matkailutuotetta, tuo lisäarvoa ja kannattavuutta maakuntien ruoka- ja matkailualan toimijoille ja lisää Suomen houkuttelevuutta matkakohteena”. Lähiruokaohjelmassa on kirjattu myös lukuisia teemaan liittyviä kehittämistoimia, joiden yhteen suuntaan saattamiseen nyt aloitettava strategiatyö on rakennettu.

www.ruokajamatkailu.fi

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus palvelee elintarvikealan toimijoita

MTT:n elintarviketutkimus kehittää terveellisiä ja hyvinvointia edistäviä elintarvikeratkaisuja kestävä kehityksen ehdoilla. Tutkimushankkeet ovat toiminnassa pääosassa, mutta yrityksillä ja kehittäjillä on myös hyödynnettävänä kattava osaaminen.



MTT:n arkisto. Kuva koehallista (kuvassa Taneli Arola)

MTT on kansainvälisen tason osaaja liittyen ruokaketjun vastuullisuuden ja kestävyysmittaamiseen ja edistämiseen. Erityisesti MTT on ollut kehittämässä kansainvälisestikin ainutlaatuista elintarvikkeiden ilmastovaikutusten eli hiilijalanjäljen laskentasuositusta, ja laskeut useiden elintarvike- ja ravintolayritysten hiilijalanjälkiä ketjujen kehittämistoimien ja viestinnän pohjaksi. Tulosten luotettavuus ja vertailukelpoisuus on tässä avainasemassa. Lisäksi parhaillaan kehitetään mm. vesi- ja ravinnejalanjälkien mittaamista ja tarjotaan myös tietoa kuluttajille ja päätöksentekijöille vastuullisten valintojen tueksi.

Elintarvikeketjun ruokahävikistä on saatu konkariuudessaan ensimmäinen kuva MTT:n tutkimuksen perusteella. Elintarvikeprosessit, esimerkiksi kasvistenjalostuksessa tai teurastusprosesseissa syntyy huomattava määrä hyödyntämätöntä sivuvirtaa. MTT:llä on käynnissä useita projekteja näiden ongelmien ratkaisemiseksi. Lisäksi parhaillaan valmistellaan laaja-alaista ohjelmaa koko ruokaketjun resurssitehokkuuden lisäämiseksi ja ympäristövaikutusten vähentämiseksi.

Jokioisten tuotekehityshallissa on lisäksi käytössä maito- ja kasvituotteille sekä näiden sivuvirtojen hyödyntämiseen kattava laitekanta, mm. erilaisten kuumennuskäsittelyjen, fraktioinnin ja kuivausprosessien testausta varten. Uutena hankintana laitteistoa täydentää erilaisille elintarvikekelpoisille hapateprosesseille soveltua 100 litran prosessitankki ja sivuvirran jakeiden vedenpoiston optimointiin soveltuva linko.

Tuotekehityshallin lisäksi elintarviketutkimuksen asiakkaat voivat hyödyntää MTT:n Oulun yksikön tiloissa olevaa vierasesineiden testirataa. Testiradalla on kehitetty kalliina pidetyille röntgenmenetelmille korvaavia määrittä-

netelmiä. Lisäksi Oulussa kehitetään mikrobiologisia pikamenetelmiä haittamikrobin määrittämiseen.

Osana kehittämistyötä MTT:llä on käytössä kehitystyön edellyttävät kemialliset - ja mikrobiologiset laboratoriot ja tarvittaessa laaja kansainvälinen yhteistyökumppanien verkosto.

Jatkossa MTT yhdistyy vuoden 2015 alusta Metsäntutkimuslaitos Metlan, Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos RKTL:n ja Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskuksen Tiken tilastopalveluiden kanssa Luonnonvarakeskukseksi. Yhdistyminen kasvattaa palveluntarjontaa myös elintarvikepuolelle, sillä esimerkiksi riista- ja kalataloussektorin kehittämistoimintaa on paljon nykyisen RKTL:n toimialueella.

*Erkki Vasara
Tutkija, ETM
puh: 0400 699209
sp:erkki.vasara@mtt.fi
Kirjoittaja toimii tutkijana MTT:n Biotekniikka- ja elintarviketutkimusyksikössä Jokioisilla. Hän vastaa erityisesti aluekehityshankkeiden toteutuksesta*

MTT tutkii ja mallintaa lähiruuan käytön lisäämistä julkisissa keittiöissä

Syksyllä 2014 käynnistyy uusi julkisten keittiöiden lähiruuan käytön lisäämistä edistävä hanke. Ruokaketjun alueellinen verkostomalli lähiruuan käytön lisäämiseksi julkisissa keittiöissä -hankkeen tavoitteena on kehittää Oulun Eteläisen alueella toimintamalli, jonka avulla voidaan edistää lähiruokayrittäjien verkostoitumista ja yhteistyötä ruokapalvelujen kanssa. Toimintamalli osoittaa esimerkin muodossa, miten lähiruokaverkosto rakennetaan, ja sitä voidaan hyödyntää esimerkiksi kuntien julkisten ruokapalvelujen ja lähiruokayrittäjien verkostoinnin edistämiseksi kaikkialla Suomessa.

Hankkeessa toteutetaan tapaustutkimus, jonka kohteena on Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymän ruokapalveluja. Hankkeen ensimmäisessä vaiheessa kartoitetaan tutkimuskohteen lähiruuan tarve ja kysyntä sekä selvitetään Oulun Eteläisen lähiruokapotentiaali eli alueen yrittäjien kiinnostus verkostomallista. Hankkeen toisessa vaiheessa verkostomalliin sopiville yrittäjille sekä ruokapalvelujen edustajille järjestetään kohtaamistapaamisia. Kolmannessa vaiheessa rakennetaan alueellinen verkostomalli, mikä sisältää ehdotuksen toimenpiteiksi ja organisaatioksi, jonka kautta vastaavaa alueellista toimintaa voidaan toteuttaa myös muualla. Neljännessä vaiheessa tutkimuksen tulokset kootaan yhteen loppuraportiksi, joka julkaistaan MTT Raportti -sarjassa.

Hankkeen toteuttaja on MTT Taloustutkimus ja hanke alkaa lokakuussa 2014. Valtakunnallista maaseudun tutkimus- ja kehittämishanketta (nk. YTR-hanketta) rahoittaa Maa- ja metsätalousministeriö Maatilatalouden kehittämisrahaston (Makera) varoista.

Lisätietoja
*Kirsi Korhonen, tutkija
kirsi.korhonen@mtt.fi
puh. 0295 31 7036*

*Toivo Muilu, professori
toivo.muilu@mtt.fi
toivo.muilu@oulu.fi
puh. 0294 48 1711*



Kumppanuusmaatalouden kautta lähellä tuotettua ruokaa

Muutama vuosi sitten Suomeen rantautunut kumppanuusmaatalous kiinnostaa yhä useampia. Tänäkin kesänä pelloilla talkoillaan yhdessä ja monen perheen kasvikset saadaan muovikääreiden sijaan irtotavarana.

Tyypillinen tämän päivän keino ruoan hankintaan on päivittäistavarakauppa. Perinteisten ruokakauppojen rinnalla on myös muita vaihtoehtoja – etenkin jos haluaa suosia paikallisesti tuotettua ruokaa ja yhteisöllisyyttä.

Termit yhteisön tukema maatalous, kumppanuusviljely ja kumppanuusmaatalous viittaavat lähiruoan vaihtoehtoiseen jakelumalliin, jossa kuluttajat jakavat viljelijän kanssa maanviljelyn riskit ja tuotot. Kansainvälisesti tutuin termi menetelmästä on sanayhdistelmä community supported agriculture (CSA).

Intoa ja sitoutumista

Tyypillisesti kumppanuusmaatalouden kautta on hankittu kasviksia ja hedelmiä, mutta mahdollista on myös ostaa esimerkiksi lihaa, kananmunia tai maitotuotteita. Jokaisessa kumppanuusmaatalousryhmässä on omat erikoispiirteensä. Ryhmän muotoutumiseen vaikuttavat muun muassa päätöksenteon rakenteet, omistajuussuhteet, maksujärjestelyt ja ruoan jakelujärjestelyt.

Käytännössä kumppanuusmaatalouden perustamiseen tarvitaan peltoa, osaava puutarhuri tai viljelijä ja kiinnostuneita kuluttajia. Suuri merkitys varsinkin alkuvaiheessa on motivaatiolla ja sitoutuneisuudella.

Useimmiten alussa on muutama innostunut ihminen, jotka saavat toiminnan pyörimään. Yleensä kuluttajat maksavat viljeltävästä sadosta etukäteen ja saavat maksua vastaan viikoittain osuuden sadosta. Satomaksulla katetaan viljelijän tai puutarhurin työkulut ja viljelyn kokonaiskustannukset.

Tuottajan ja kuluttajan etu

Kumppanuusmaatalouteen osallistuvat kuluttajat hyötyvät, kun he saavat tuoretta ruokaa tuntemaltaan tuottajalta. Tuotantolosuhteet tiedetään ja niihin voidaan tarvittaessa vaikuttaa. Usein viljeltävät tuotteet suunnitellaan viljelijän ja kuluttajien kesken:



tällöin pystytään vastaamaan paremmin kuluttajien tarpeisiin.

Koska kuluttajat maksavat satomaksut ennen satokauden alkua, ovat viljelijän tulot turvatuimmat. Tämä antaa mahdollisuuden keskittyä markkinoinnin sijaan itse viljelyyn. Viljellyistä tuotteista saa varmasti takuuhinnan, eikä tarvitse lähteä neuvottelemaan kauppojen kanssa. Kuluttajien ruokaan käyttämä raha pysyy tuotantoalueella ja hyödyttää paikallista yhteisöä.

Kumppanuusmaatalouden tavoitteena on siis yhteisöllisesti tukea paikallista taloutta ja hankkia lähellä tuotettua ruokaa kestäväällä tavalla ottaen myös ympäristön kestävyys huomioon. Tuotantoketjussa pyritään vähentämään turhien välikäsien määrää. Läpinäkyvyyden lisääntyminen tuotannossa auttaa kuluttajaa näkemään, miten ruoka kasvaa pellolla.

Uusia ryhmiä syntyy koko ajan

Kumppanuusmaataloutta on harjoitettu maailmalla jo noin 40 vuoden ajan. Suomeen malli levisi muutama vuosi sitten ja suomalaiset toimijat muokkasivat mallista oman näköisensä.

Suurin osa Suomessa toimivista ryhmistä on osuuskuntavetoisia: kiinnostuneet kuluttajat perustavat osuuskunnan, vuokraavat pellon ja palkkaavat puutarhurin viljelemään. Sato jaetaan osuuskunnan jäsenten kesken.

Suomessa on myös ryhmiä, joissa viljelijä on vetovastuussa ja kuluttajat hänen asiakkainaan. Vuonna 2014 Suomessa harjoitetaan kumppanuusmaataloutta jo noin 10 ryhmässä ja uusia syntyy koko ajan lisää. Tänäkin kesänä pelloilla talkoillaan yhdessä ja monen perheen kasvikset saadaan muovikääreiden sijaan irtotavarana!

Tekstin kirjoittaja Kaisa Myllykangas on laatinut ProAgria Oulun ja Oulun Maa- ja kotitalousnaisten hallinnoimalle YmpäristöAgro II –hankkeelle ammattikorkeakoulun opinnäytetyönsä pohjalta kumppanuusmaatalouteen liittyvää tiedotemateriaalia. Opinnäytetyössä tuotiin kansainvälistä tietoa Suomeen hyödynnettäväksi ja tarkasteltiin ulkomaisen opin soveltuvuutta suomalaisiin olosuhteisiin.

Introduktion av ett nytt koncept i Finland

Food scout är ett koncept som är utvecklat i Sverige av en person som heter Evert Bränd. Evert brinner för att föra fram lokala kvalitativa gourmet produkter från hela landet. De stora producenterna förser marknaden med en mängd av produkter som är tillgängliga för alla, men många inom HoReCa (hotell, restaurang, catering) branschen vill skilja sig från mängden genom att erbjuda något annorlunda till sina kunder, gärna med lokal anknytning. Även kvaliteten spelar en viktig roll för HoReCa aktörerna.

Food Scout evenemang ordnas runt om i Sverige och till dessa tillfällen kan producenter hämta produkter, allt från råvaror till färdiga produkter för utvärdering. Food Scout utvärderar produkterna från smak till utseende och produktens story av professionella utvärderare. Denna utvärdering sker i samarbete med en grossist (Sorunda) som tar de bästa produkterna i sitt sortiment för vidare distribution. En av de positiva sidorna med detta system, är att priset på produkterna inte är det avgörande då grossisten tar produkten till försäljning.

I konceptet spelar kocklandslaget en viktig roll som utvärderare. Många av de produkter som Food Scout har lyft fram i Sverige fanns även på Svenska kocklandslagets bord då de vann OS guld i matlagning 2012.

Food Scout konceptet vann årets innovatörsprijs i Sverige 2012.

Food Scout i Finland

Nils-Gustav Höglund som är dragare för det finländska kocklandslaget fattade intresse för Food Scout och bestämde sig att introducera konceptet i Finland. Bra Mat i Västnyland projektet som är ett lokalmats projekt var medarrangör för det första tillfället i Finland.

Foods Scout introducerades i Finland närmare sagt i Ekenäs den 24-25 mars detta år. Under första dagen presenterades idén bakom konceptet av Evert Brand och under andra dagen utvärderades produkterna. Under dagen hade man möjlighet att provsmaka produkter som hade klarat sig bra i Svenska Food Scout utvärderingar, bl.a. ostar, sylter och safter.



Kockarna Dan Mannström och Samuel Mikander utvärderar produkter. Bild: Yle Maria Wasström



Ingall Ihrcce var en av producenterna som presenterade sina produkter, produkterna bestod av granskottssirap och grangelé. Bild: Yle/ Maria Wasström

Tolv producenter anmälde sig till utvärderingen i Ekenäs och tolv smått spända producenter kom på plats med sina delikatesser. Produkterna som utvärderades var bl.a. honung, sylt och bröd. Efter utvärderingen var deltagarna mycket lättade och belåtna. Juryn hade analyserat noggrant både produkternas egenskaper och historien om dessa.

Utvärderingen genomfördes av åtta personer. Projektchef Nils-Gustav Höglund. Anneli Lehtinen, Mervi Pietarinen och Mats Sjöblom från Chipsters food. Stig Hoffstedt från Gastro Nostra föreningen, Samuel Mikander från Finländska kocklandslaget, utbildningsansvariga för kocklinjen på Axxell, Dan Mannström och Ann-Louise Erlund, Bra mat i Västnyland.

Food scout konceptet har som avsikt att bli ett återkommande evenemang. Det finns även planer att genomföra det i övriga delar av landet och redan nu planeras ett motsvarande tillfälle på Åland.

Food scout kan innebära att nya affärsmöjligheter växer fram i regionen vilket har en positiv effekt för den lokala ekonomin. Uppsvinget kan vara mycket mer än ökad försäljning av produkten, det kan även inspirera övriga att satsa på produktutveckling, men även bidra till att orten blir mera känd bland turister.

Mika Nieminen
mika.nieminen@novia.fi

Suomen suosituin ruokatapahtuma jälleen Helsingin Rautatientorilla elokuussa

Kotimaisista raaka-aineista valmistettuja, maakuntien lähiruoka- ja juomaherkkuja tarjoava Herkkujen Suomi ja olutjuhla Syystober tulevat jälleen Helsingin Rautatientorille 21.-23.8.2013. Tänä vuonna neljättä kertaa järjestettävässä, suursuosion saaneessa ruokatapahtumassa on esillä sekä perinteisiä että uusia maakuntiemme herkuja. Viime vuonna lähes 65 000 kävijää vieraili tapahtumassa kahden ja puolen päivän aikana.

Herkkujen Suomi on kerännyt sekä kuluttajilta että ammattiväeltä kiitosta rennosta tunnelmasta, laadukkaasta elintarviketarjonnasta, pienistä maisteluannoksista, tyylikkäistä osastoistaan ja laadukkaasta olutvalikoimastaan. Tapahtuman yhteydessä järjestetty ammatitapahtuma on myös saanut kiitosta kauppojen, ravintoloiden ja ammattikeittäiden sisäänostajilta. Tapahtumaan osallistui viime vuonna kaikkiaan 150 yritystä ja muuta toimijaa.

Herkkujen Suomessa kävijä voi ostaa pienten ja keskisuurten elintarvikeyritysten tuotteita ja nauttia suomalaisen maaseudun parhaista raaka-aineista valmistettuja ruoka-annoksia. Olutjuhla Syystoberissa tarjolla on jälleen kymmenittäin kotimaisten oluidemme ehdotonta parhaimmistoa. Tänä vuonna ruoka- ja oluttarjonta pyritään yhdistämään viime vuotta paremmin ja Syystoberin terassialue yhdistämään Herkkujen Suomeen entistä paremmin.

Herkkujen Suomi 2014 on avoinna

- torstai 21.8. (Taiteiden yö) klo 16-21.30 (portit menevät kiinni klo 21)
- perjantai 22.8. klo 11-20 (sisäänostajien ammatilaitapahtuma klo 9-11)
- lauantai 23.8. klo 9-8

Syystober olutteltta on joka ilta auki kello 01:een. Syystober tarjoaa elävää musiikkia tunnettujen suomalaisten artistien esittämänä. Herkkujen Suomeen ja Syystoberiin ei peritä sisäänpääsymaksua.



Tänä vuonna tapahtuman yhteydessä tullaan järjestämään lehdistökierroksia, joissa media pääsee tutustumaan osastojen ruokatarjontaan ja tapaamaan yrittäjiä. Herkkujen Suomen markkinointia sosiaalisessa mediasa tullaan tänä vuonna tehostamaan. Lisäksi pyrimme tavoittamaan kattavasti Helsingissä olevat turistit, joiden määrä tapahtumassa on vuosi toisensa jälkeen kasvanut. Alueen ohjelmavallalla grillataan ja esitellään raaka-aineiden tuottajia ja elintarvikeyrityksiä eri maakunnista.

Herkkujen Suomi -tapahtumaan ovat tätä juttua kirjoitettaessa ilmoittautuneet maakunnina Häme, Pirkanmaa, Lappi, Etelä-Pohjanmaa, Pohjois-Karjala, Keski-Suomi, Uusimaa ja Varsinais-Suomi. Järjestöeltään on tulossa toistakymmentä muuta maatalouden ja elintarvikealan toimijaa.

Herkkujen Suomen pääjärjestäjänä ja yhteistyökumppaneiden koolle kutsujana toimivat Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry, Svenska lantbruksproducenternas centralförbund (SLC), Ruoka-Suomi -verkosto ja Lammin Sahti.

Tapahtumaan mahtuu maakuntaosastojen ulkopuoleltakin mukaan muutamia pk-elintarvikeyrityksiä sekä elintarvikealan järjestötoimijoita. Tapahtumaan osallistumisen kriteerinä on raaka-aineiden kotimaisuus tuoteryhmissä, joissa kotimaista raaka-ainetta on tarjolla. Mikäli olet kiinnostunut tapahtumaan osallistumisesta, niin ota yhteyttä tapahtuman tuottajaan Antti Närheeseen (p. 040 574 1985, heina-herra@gmail.com).

Herkkujen Suomi on esillä merkittäviä eurooppalaisia ruokatapahtumia esittelevällä Tasting Europe -sivustolla.

Viime vuoden tapahtumaan voit tutustua katsomalla videoita ja kuvia viime vuoden tapahtumasta tapahtuman verkkosivuilta: www.herkkujensuomi.fi

*Viestintäjohtaja Klaus Hartikainen, MTK
puh. 040 169 2060
klaus.hartikainen@mtk.fi*

Jukkola Systems - meijeri- ja pienpanimolaitteita

Kokkolassa Lohtajan kaupunginosassa sijaitsevalla Jukkola Systems Oy:llä on yli kahdenkymmenen vuoden kokemus meijeri- ja elintarvikealalta ja tätä osaamista he hyödyntävät niin Systemsin kuin Ranchin palveluissa. Näistä Jukkola Systems Oy on nuori, vuonna 2007 perustettu, pienpanimoiden perustamiseen tai laajennukseen tarvittavien laitteiden välittämiseen perehtynyt yritys. Heiltä löytyy kattiloita, säiliöitä, tasoja, pumppuja, venttiileitä ym. aina sadoista litroista tuhansiin litroiin.

Jukkola Systems Oy toimii yhteistyössä KSB-partnersin kanssa. Tämä merkitsee myynti-, huolto- ja käynnissäpitopalveluita ympäri Suomen viidellä paikkakunnalla ja siksi Jukkola Systemsillä on käytännössä käytettävissä koko Suomen kattava tuki- ja yhteistyöverkosto. Jukkola Systems Oy onkin merkittävä toimija omalla alallaan ja yrityksen kasvu on perustamisesta lähtien ollut voimakasta. Yritys palvelee yrittäjiä kokonaisvaltaisesti. "Meiltä toimitetaan valmiit kuvat, suunnitelmat ja piirustukset" kertoo Janne Jukkola. Juuri tällaista suunnitteluosaamisen yhdistämistä elintarvikealan tietotaitoon on yrittäjien keskuudessa kaivattukin. Referenssiä Jukkola Systems

Oy:ltä löytyy useista kohteista Suomesta, ja aina Kiinasta asti.

Jukkola Ranch on pienmeijeri- ja pienjuustolakonsepti. Konsepti sopii erinomaisesti maidonjatkojalostusta suunnitteleville ja jo toiminnassa oleville pienmeijereille. "Kauttamme saa pienmeijerin avaimet käteen periaatteella. Seiniä emme kuitenkaan rakenna, mutta kaiken suunnittelusta laitteistojen asennukseen teemme" kertoo Janne Jukkola. Avaimet käteen -paketti sisältää juuston tai jogurtin valmistukseen tarvittavan laitteiston asennuksen sekä muun tuotannon käynnistyksessä tarvittavan laitteiston. Laittekoulutuksen lisäksi paketti sisältää perustuotannon reseptejä, joita yrittäjä sitten voi muokata jatkossa oman tilabrändinsä mukaan. Lisäksi yrittäjä voi tulevaisuudessa päivittää laitteistonsa Jukkola Ranchin kautta vastaamaan uusia tarpeita. Lisätietoja www.jukkolasystems.fi

Janne Jukkola
puh. 0440 880 405
janne.jukkola@jukkolasystems.fi



Onko lähiruoka ilmastoteko?

Hallituksen lähiruokaohjelma on täydessä vauhdissa, mutta onko kyseessä ilmastoteko, jos ostat ihanaa Kaijan ruisleipää tai Viikin lehmien maidosta tehtyjä maukkaita juustoja?

MTT:n professori Sirpa Kurpan mukaan lähiruuan kulutus ei aina ole ilmastoteko. Olemme juuri oppineet, että kuljetuksen osuus elintarvikkeen elinkaareissa on pieni, tutkimusten mukaan vain 1-3 prosenttia. Kuitenkin lähiruoassa kuljetuksen osuus elinkaarenaikaisissa päästöissä voi nousta 20-30 prosenttiin. Tämä johtuu pienten erien kuljetuksesta, joka kuormittaa joko tuottajaa tai kuluttajaa, jos yksittäinen tuote viedään tai haetaan tilalta erikseen autolla. (Maaseudun tulevaisuus 10.2.2014)

Lähiruuan ilmastovaikutukseen voidaan vaikuttaa suunnittelemalla hyvin logistiikka. Logistiikkaa on jo pohtinut muun muassa tä-

män Vuoden lähiruokateko -palkinnon saaja Lähipuoti Remes Oy:n yrittäjä Kimmo Remes. Lähipuoti Remes toimii Humppilassa lähiruokatukkuuna, jonka tarkoituksena on toimia tulevaisuudessa merkittävänä lähiruuan valtakunnallisena jakelijana. Katoaako lähiruokaideologia keskusvarastojen uumeniin? Ei katoa, vaan hiottu logistiikka tuo lähiruuan varteenotettavaksi vaihtoehdoksi useampiin kouluihin ja koteihin.

Toisaalta lähiruuan erilaisilla jakeluketjuilla lisätään Suomen elintarvikehuollon sopeutumista ilmastonmuutokseen. Hajautettu elintarvikkeiden jakelujärjestelmä voi toimia myös myrskyjen aiheuttamien sähkökatkojen aikana.

Lähiruoka tarkoittaa lähialueella tuotettua ruokaa. Lähiruuan ilmastotaakka voi olla pieni tai suuri riippuen tuotantotavasta, kuljetuk-

sesta, ruoan valmistustavasta tai siitä kuinka suuri osa ruoasta päätyy lopulta kaatopaikalle.

Lähiruoka tuotetaan lähellä, joten kuluttajalla on periaatteessa hyvät mahdollisuudet selvittää esimerkiksi se, että kuinka energiatehokkuus on huomioitu leipomossa tai navetassa. Optimoidusta toiminnasta voi tulla hyvä lisä brändiin. Kukko pils -olutteollisissa on tieto siitä, että olut on valmistettu tuulivoimalla. Tämä voi tuoda lisää ostajia, tai ainakin voi vahvistaa ostopäätöstä. Eli seuraavan kerran, kun ruoka-piirini tilaa Helsingin meijeriliikkeen juustoja, olen ehkä jo käynyt kurkkimassa Viikin navetan ikkunoista, että onko siellä lantakouruissa lämmön talteenotto käytössä ja ovatko valaisimet puhtaat, jotta valoteho maksimoituu.

Hanna Mattila
hanna.mattila@mmm.fi

Lähiruoka ei muuta annoksen hintaa

Kestävää liiketoimintaa lähiruosta -hankkeen ja BarLaurean toteuttamassa lähiruokaselvityksessä tutkittiin vaikuttaako ruoka-aineiden vaihto tarjottavan ruoan hintaan. Aineksista voitiin vaihtaa lähes kaikki lähivaihtoehtoon ja vaihtoehtoilta löytyi vertailukelpoinen hinta Lähiruokatukku Remeksen valikoimista. Näkökulmana selvityksessä oli yksinomaan ruoan hinta, eikä muita tekijöitä, kuten esimerkiksi saatavuus, logistiikka tai sopimusehdot.

BarLaurea on Laurea Ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijoiden oppimisympäristö ja opiskelijaravintola. Ravintolassa käy päivittäin tuhatkunta ruokailijaa, jotka ovat pääosin opiskelijoita ja Laurea AMK:n henkilökuntaa.

Vertailu

Selvitykseen valittiin sellaiset lähiruokatuotteet, joiden käyttö nähtiin mahdollisena BarLaureassa. Vertailupohjana toimi ravintolan kolmen viikon kiertävä ruokalista ja ruoka-aineiden hinnat syötettiin käytössä olevaan Jamix Ruoka -tuotannonohjausjärjestelmään. Lähiruokaraaka-aineet pyrittiin saamaan mukaan samassa muodossa kuin normaalisissa ruokalistassa olevat ainesosat ovat, jotta vertailtavuus olisi mahdollisimman hyvä. Vaihdettavien raaka-aineiden ja tuotteiden vertailtavuutta häiritsi hieman se, että täysin samanlaisia tuotteita ei löytynyt lähiruokatarjonnasta kuin normaalikäytössä olevat tuotteet olivat. Se näkyi myös listalla, jossa muutamia tuotteita jouduttiin vaihtamaan lähinnä alkuperää olevaan versioon. Muutama ruokalaji jätettiin sellaiselleen, koska niiden korvattavuus lähituotteilla ei onnistunut. Esimerkiksi naudanjauheliha jouduttiin vaihtamaan sikanautajauhelihaan, mikä aiheutti sen, että osa asiakkaista ei voinut syödä näitä tuotteita uskonnollisen vakaumuksensa vuoksi.

Tulokset

Vertailussa saatiin yllättävä tulos jossa näkyi, että annoshinnat eivät muuttuneet juuri lainkaan. Osassa annoksia hinta nousi, mutta osassa se jopa laski hieman. Koska vertailu tehtiin keskellä talvea, vaikutti tulokseen tuot-

Kuva1: Annoshintojen erot

Annosten hintavertailu normaaliannoshinta ja lähiruokahinta % -ero				
Ruokaohje	normaalihinta	lähiruokahinta	ero€	%-ero
Broilerkiusaus	0,87	0,73	-0,14	-16,2
Keltainen broilerkastike	0,78	0,68	-0,1	-12,8
Soijaperunasoselaatikko	0,4	0,35	-0,05	-12,5
Jauhellihabolognese	0,41	0,36	-0,05	-12,2
Kanaohratto	1,02	0,9	-0,12	-11,8
Broilerkasviskeitto	0,59	0,53	-0,06	-10,2
Kasvismakaronilaatikko	0,94	0,93	-0,01	-1,1
Kasvisgratiini	1,14	1,13	-0,01	-0,9
Itämainen possupata	1,26	1,25	-0,01	-0,8
Linssitäytteiset paprikat	0,91	0,91	0	0

Annosten hintavertailu normaaliannoshinta ja lähiruokahinta €-ero				
Ruokaohje	Normaalihinta €	Lähiruokahinta €	ero€	%-ero
Pinaattikeitto	0,3	0,31	0,01	3,3
Papu-kasviskeitto	0,24	0,33	0,09	37,5
Soijaperunasoselaatikko	0,4	0,35	-0,05	-12,5
Pinaattipannukakku	0,31	0,35	0,04	12,9
Jauhellihabolognese	0,41	0,36	-0,05	-12,2
Nakkikeitto	0,38	0,39	0,01	2,6
Linssimureke	0,47	0,48	0,01	2,1
Broilerkasviskeitto	0,59	0,53	-0,06	-10,2
Kinkkukiusaus	0,52	0,59	0,07	13,5
Kasviskuisaus	0,49	0,6	0,11	22,4
Keltainen broilerkastike	0,78	0,68	-0,1	-12,8
Tomaattifetapasta	0,71	0,71	0	0

teiden saatavuus. Vertailu koski ainoastaan pääruokia, ei lainkaan salaatteja tai jälkiruokia. Tomaatti on tunnetusti kallista keskitalvella ja sen saatavuus olematonta, joten se jätettiin kokonaan vertailun ulkopuolelle.

Lähiruoka voitti hintavertailun jauhelihapernasoselaatikossa, jossa annoshinta laski 0,27 €, mikä oli lähes 34 % edullisempi kuin normaaliannos. Annoksessa vaihdettiin peruna-

sose, nautajauheliha ja sipulikuutio lähiruokatuotteisiin. Toisaalta työmäärä nousi, kun valmis perunasose vaihdettiin muusiperunoihin.

Lähikaalisuikale veti lihakaalilaatikon tappiolla vertailussa. Annoksen hinta nousi 26,5 % verrattuna normaaliin tuotteeseen. Valkokaalin kilohinta oli 0,86€ kun taas lähikaalisuikaleen 3,48€/kg. Tässä taas työmäärä oli vähäisempi valmiin tuotteen vuoksi.

Vesangan päiväkotikoululla syödään pian paikallista särkeä ja porkkanaa

Muutamissa annoksissa hinta ei muuttunut lainkaan vaihdettaessa raaka-aineet lähituotteiksi. Esimerkiksi mantelikala, linssitäytteiset paprikat tai tomaatti-fetapasta pitivät hinnan samana. Lähes samaan tulokseen pääsivät kasvisgratiini ja itämainen possupata.

Hyvin vaihdettavissa olevia tuotteita ovat esimerkiksi pinaatti, purjospuli, kukkakaali, valkosipuli ja kesäkurpitsa. Rypsiöljykin on mahdollista vaihtaa lähituotteeksi.

Lähiruuan kustannusvertailuraportti:
http://www.laurea.fi/fi/kestavalahiruoka/Documents/Linkit/L%C3%A4hiruoka_kustannusvertailu_raportti.pdf

Kaisa Tolonen

040 5577991

katolonen@gmail.com

Lähteet:

<http://www.laurea.fi/fi/opiskelu/lbd/barlaurea/Sivut/default.aspx>

Eväitä ruokasektorin kasvuun

Akava on käynyt suomalaisen ruokajärjestelmän toimijoiden ja omien jäsenliittojensa kanssa vuoropuhelua mahdollisuuksista kehittää ruoka-alaa entistä vahvemmin ja saada ala vahvaan kasvuun. Tämän taustatyön pohjalta Akava haluaa nostaa keskusteluun seuraavia näkökohtia ja ehdottaa toimenpiteitä, joiden avulla Suomen ruokasektorista voidaan tehdä paremmin työllistävä ja talouskasvua merkittävästi edistävä ala.

http://www.akava.fi/files/12372/Evaita_ruokasektorin_kasvuun_Akavan_keskustelualoite.pdf

Jyväskylässä on käynnistymässä kevään 2014 aikana **Lähiruokaa resurssiviisaasti julkisille keittiöille** -hanke, jolla pyritään helpottamaan lähiruuan käyttöä julkisissa ammattikeittiöissä. Tässä Jyväskylän ammattikorkeakoulun hallinnoimassa pilottihankkeessa ovat mukana Jyväskylän kaupungin liikelaite Kylän kattausta, Jyväskylän hankintakeskus ja pilot-tikohteena Vesangan päiväkotikoulu. Hanke on osa Sitran ja Jyväskylän kaupungin yhteistä Kohti resurssiviisautta -hankekokonaisuutta. Tuloksia odotetaan kesän ja syksyn 2014 aikana.

Tavoitteisiin pyritään selvittämällä hankinnallisista esteistä liittyen saatavuuteen, hankintahintaan ja logistiikkaan sekä pyrkimällä poistamaan ne yhteistyössä hankintakeskuksen, verkko-tukkukauppatoimijan ja tuottajien kanssa. Lähiraaka-aineisiin pohjautuvan reseptiikan ja tuotekehittelyn toteuttaminen tapahtuu yhteistyössä tuottajien, ammattikeittiön ja loppukäyttäjien kanssa. Tavoitteena on lisäksi tehdä lähiruuan aluetaloudelliset vaikutukset näkyväksi päättäjille. Näin erityisesti siitä syystä, että Jyväskylässä on tehty valtuustoaloite kotimaisen työn ja ruoan puolesta kaupungin hankinnoissa. Aloitteessa korostetaan, että lähituotteiden saaminen tarjouskilpailuun edellyttää elintarvikehankintojen kehittämistä ja laatuominaisuuksien, kuten toimitusaika, tuoreus, elinkaarikustannukset ja ympäristövaikutukset, huomioimista kokonaistaloudellisuuden arviointiperusteina.

Keski-Suomen ruoantuotannon aluetaloudellisen vaikuttavuuden selvityksessä todettiin, että keskisuomalaisten elintarvikkeiden käyttöosuus alueen julkisektörisektorilla on noin 5 prosenttia (Määttä ja Törmä 2012). Selvityksessä suositeltiin, että julkisektörisektorin elintarvikkeiden hankinnoille tulisi laatia selvät pelisäännöt, joissa korostuu tarjousten kokonaistaloudellisuuden vaatimus ja sen selkeä paikallinen tulkinta.

Saatavuusongelmat julkisille ammattikeittiöille liittyvät myös paikallisen tuotannon volyymeihin. Pienten erien hankinta hajautetusti ympäri maakuntaa asettaa suuret haasteet raaka-aineiden kilpailutukselle, hankinnalle ja toimituksille. Ammattikeittiöillä ei ole resursseja etsiä ja tilata tuotteita erikseen useilta toimittajilta, samoin tuotteiden vastaanoton tulee tapahtua tehokkaasti mahdollisimman vähissä toimituserissä. Myös jalostusastetta tulee nostaa, sillä ammattikeittiöt eivät voi ottaa vastaan multajuureksia tai perkaamatonta, pyöreää kalaa. Hankkeessa hyödynnetäänkin verkostomaista toimintaperiaatetta ja nettikauppajärjestelmää sekä luodaan logistisia ratkaisuja paikallisesti tuotettujen raaka-aineiden saamiseksi riittävän kustannus- ja työaikaehokkaasti myös julkisten keittiöiden käyttöön.

Sitran tavoitteiden mukaisesti alueellisella resurssitehokkuudella haetaan lisää ekologista kestävyyttä siten, että hyödyt näkyvät myös taloudellisen ja sosiaalisen hyvinvoinnin paranaamisena. Energiatehokkuutta muun muassa kuljetuskustannusten osalta parantamalla ja päästöjä vähentämällä kohennetaan paikallistaloutta ja kasvatetaan omavaraisuutta. Lähi- ja luomuruoan arvostus ja selvä kysynnän kasvu luovat puolestaan uusia liiketoimintamahdollisuuksia hyödyntämättömien raaka-aineiden ja yhteistyön osalta. Käynnistyneessä hankkeessa luodaankin monistettava toimintamalli särkejalosteen ja porkkanan tuotantoketjusta. Samalla tarkastellaan särkejalosteen ympäristövaikutuksia elinkaarilaskelmien avulla.

Hanke päättyy 15.12.2014. Tuloksista tullaan tiedottamaan hankkeen kuluessa ja loppuraportissa, joka julkaistaan Sitran ja Jyväskylän ammattikorkeakoulun sivuilla.

Lisätietoa hankkeesta
projektipäällikkö Leena Pölkki
puh. 050 401 1894
leena.polkki@jamk.fi

Makujen Lappi Luostolla

Pääsiäisajan matkailijoille tarjottiin Luostolla rinnetapahtumien ja iltaohjelmien lisäksi uutena palveluna lappilaisia lähiruokatuotteita ja käsitöitä. Ensimmäistä kertaa tunturikeskuksen edustalla lappilaiset yrittäjät myivät valmistamiaan poronliha- ja naudanlihatuotteita, kalatuotteita, marjatuotteita sekä matkamuistoja.

”Pyrimme näin järjestämään matkailijoille hyvän ja helpon mahdollisuuden ostaa harvemmin saatavia Lapin erikoistuotteita. Samalla lappilaiset yrittäjät saivat yhden uuden tilaisuuden myydä tuotteitaan suoraan kuluttajille”, kertoo LAPPI LUO II-työohjelman elintarviketoimialakehittäjä Jussi Veijola.

Pyhä-Luosto Matkailuyhdistys ry:n toiminnanjohtaja Anu Summanen kertoo, että he olivat Sodankylän kunnan ja Luoston matkailuyrittäjien kanssa mielellään mukana järjestämässä tapahtumaa, joka tuo hyvän lisän alueen

matkailijoille ja vakituksille asukkaille kohdettuun tuote- ja palvelutarjontaan. Myös paikalliset ravintolat nostivat lähituotteet ruokalistoihinsa ja käyttivät niitä pääsiäisenä ruokiensa valmistuksessa.

”Lähiruoka kukin ymmärtää omalla tavallaan. Jonkun mielestä se on suomalaista ja toisen mielestä omalla alueella tuotettua ruokaa. Jälkimmäinen on lähempänä virallista määritelmää. Lähiruoka ja paikalliseen ruokakulttuuriin perustuvat tuotteet ovat tällä hetkellä voimakas trendi jopa siinä mittakaavassa, ettei tarjonta aina riitä tyydyttämään kysyntää”, toteaa Jussi Veijola.

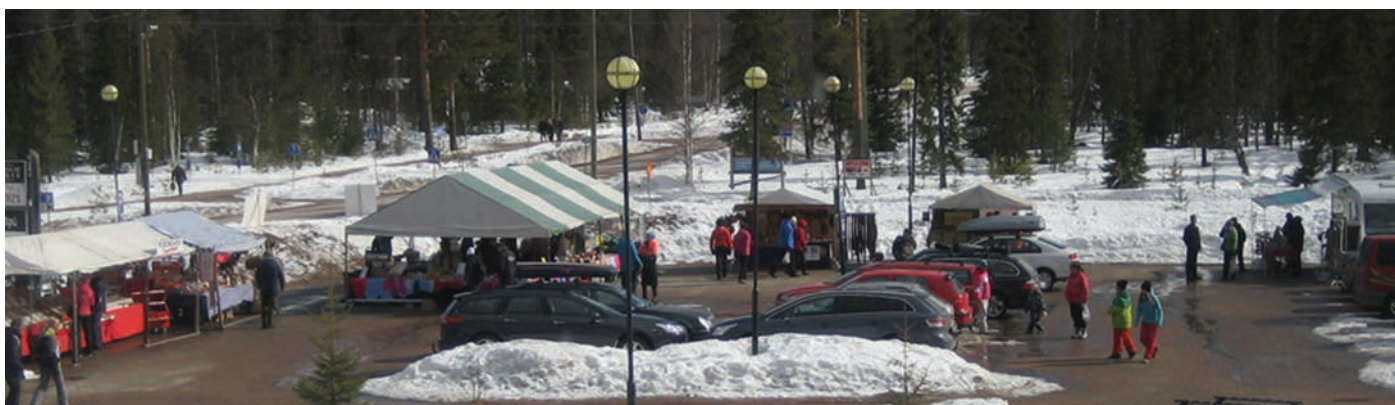
Tavallisen kuluttajan on joskus hieman hankala löytää pieniä, paikallisia elintarvikeryhtymäisiä ja heidän tuotteitaan. Nyt ne tuotiin Luostolla matkailijoiden ulottuville. ”Saimme asiakailta ja yrittäjiltä positiivista palautetta ja tulemmme järjestämään vastaavanlaisia myyn-

titapahtumia Luostolla ja muuallakin Lapissa tulevinakin matkailusesonkeina. Matkailu on Lapissa niin merkittävä elinkeino, että matkailuyritykset ja niiden asiakkaat ovat pienille elintarvikeryhtymillemme erittäin tärkeä kohderyhmä”, Veijola sanoo.

Lappilaiset elintarvikeryrittäjät ovat jo aiemmin olleet yhdessä myymässä tuotteitaan erilaisilla messuilla Helsingissä ja muissa Etelä-Suomen kaupungeissa, mutta Lapin matkailukeskuksissa yhteisiintymisiä ei ole järjestetty. Luoston tapahtumassa oli mukana kymmenen elintarvikejalostajan lisäksi muutama käsityöyrittäjä tuotteineen

Lisätietoja

Jussi Veijola, elintarviketoimialakehittäjä
LAPPI LUO II-työohjelma
jussi.veijola@mtt.fi
puh. 040 739 8145



Selvitykset uusien liiketoimintamahdollisuuksien luoja- - Huomisen hämäläinen ruoka ja juoma -hankkeen tuotoksia

Huomisen hämäläinen ruoka ja juoma -hanke toimii kanta- ja pääjätähämäläisen elintarvikealan pienyrittäjyyden kehittämiseksi Manner-Suomen maaseutuohjelmasta saatavalla rahoituksella. Tänä keväänä on valmistunut kaksi selvitystä elintarvikeyrittäjien avuksi.

Sosiaalisen median hyödyntäminen pienten elintarvikeyritysten viestinnässä -selvitykseen kerättiin lyhyesti ja selkeästi tämän päivän tieto asiasta. Selvitys syntyi osana pienryhmätoimintaa, kun marjojen jatkojalostuksesta kiinnostuneet yrittäjät toivoivat lisätietoa sen hyödyntämisestä omassa toiminnassaan. Kaikille avoimia tapaamisia järjestettiin kolme, missä näitä asioita avattiin ja niitä kokeiltiin ihan käytännön tasolla tietokoneella. Yhdessä kokeiltiin Facebook-sivun luomista, kotisivujen tekemistä Googlen pohjalla, karttalinkin sekä QR-koodin luomista. Pienellä opastuksella asiat eivät tuntuneet niin vaikeilta. Valmistuneessa selvityksessä kerrotaan lyhyesti perusasiat sosiaalisen median palveluista, hyödyistä ja hyödyntämisestä yritysmerkkien kautta. Vielä vähäistä käyttöä kuvaa hyvin se, että pienten elintarvikeyritysten näkyvyys näissä palveluissa on vähäistä, esimerkiksi Facebookin käyttöön, ovat löytäneet siitä hyvän kanavan imagonsa kehittämiseen ja tuotteidensa markkinointiin. Hyvän esimerkkinä tästä on Vääksyn mylly Päijät-Hämeestä, joka panostaa valittuun mediaan ja on hyvin perehtynyt sen ominaisuuksiin.

Yhä suuremmalla osalla kuluttajista internet on ajankohtaisimman tiedon lähde, etenkin kun tietoa haetaan mobiililaitteiden avulla. Näin kesän tullessa olisikin syytä jokaisen yrityksen miettiä, että onhan meillä kotisivut, Facebook ym. netissä näkyvät tiedot ajan tasalla. Myös aukioloajat sekä yhteystiedot karttalinkkeineen on oltava kunnossa. On hyödyllistä välillä ”googlettaa” oma yrityksen, jotta voi varmistua löydettävyydestä asiakkaan kannalta. Yrityksen kannattaa lisätä tietonsa Googlen ilmaiseen Places for Business -palveluun, jolloin yrityksen yhteystiedot ja aukioloajat näkyvät Google-haussa, Google Mapsissa, Google+ -palvelussa ja mobiililaitte-sovelluksissa.

Verkkoviestinnässä on syytä ymmärtää miellyttävän ulkoasun, kirjoituksen virheettömyyden ja sivun nopean latautuvuuden merkitys. Perustietojen; kuka, miksi, mistä, löyty-

minen helposti on tärkeää. Kommentointi ja yhteydenotto pitää tehdä vaivattomaksi. Sosiaalisessa mediassa yrityksen tulee olla aidosti: kommentteihin tulee myös vastata ja riittävän nopeasti.

Toiseen hankkeen selvitykseen ”**Selvitys erilaisista myyntikanavavaihtoehdoista hämäläisille elintarvikealan pienyrityksille**” on koottu pienyritysten tärkeimmät myyntikanavat ja tuotu esille joitakin uusia myyntikanavamalleja. Selvityksen tarkoituksena on auttaa yrittäjää valitsemaan tuotteilleen parhaimmat ja kannattavimmat myyntikanavat sekä tuoda esille niitä odotuksia, joita eri kanavat asettavat näille tuotteille. Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2013 -tutkimuksen mukaan käytetyimmät kanavat ovat suoramyynti, vähittäiskauppa sekä kolmantena yksityiset ammattikeittiot. Kuluttajien kiinnostus ruoan alkuperää kohtaan on lisännyt tuotteiden suoramyyntiä ja sen mahdollisuuksia. Suoramyynti on katteellisempaa välikäsien jäädessä pois, mutta toisaalta markkinointi ja viestintä jää yrittäjän harteille. Suoramyyntissä ratkaisevaa onkin yrityksen sijainti ja itse tilan tai tilamyymälän tunnelma ja aitous.

Vähittäiskaupassa on tärkeää ajatella tuotetta asiakkaan kannalta, ei kaupan. Tuotteella tulee olla jotakin lisäarvoa asiakkaalle ja sille tulisi olla luontaista kysyntää. Pienten yritysten valttina ovat laadukkaat, kapealle sektorille suunnatut tuotteet. Selvitykseen on listattu useiden eri vähittäiskauppaketjujen toimintatapoja sekä yhteystietoja. Ammattikeittiöosassa tuodaan esille yksityinen ja julkinen puoli erikseen, koska näiden toiminnot poikkeavat merkittävästi toisistaan. Ravintolasektorilla toimiessa on tärkeää ymmärtää kyseisen ravintolan liikeidea ja toimintatapa. Menestys rakentuu luottamukseen ja tiiviiseen yhteistyöhön ravintolan kanssa. Maakuntamenuravintolat ovat tärkeä linkki pienille elintarvikeyrityksille, koska näillä ravintoloilla on jo valmiiksi halu suosia paikallisia raaka-aineita menuissaan.

Julkisten ammattikeittiön toimintaa säätelee hankintalaki. Hankintalakia ja Kanta- sekä Päijät-Hämeessä toimivien suurimpien yhteishankintayksiköiden toimintaa ja kilpailutusprosessia on avattu lyhyesti. Lisäksi selvityksessä tuodaan esille tukut ja niiden toimintaa, lähiruokaan erikoistuneita kauppiaita sekä verkkokaupan mahdollisuuksia. Uusina myyn-

tikanavamalleina on esitetty mm. REKO-malli ja liikkuvat myyntipisteet.

Selvitykset löytyvät sähköisenä www.kasvu-ahameessa.fi -teemaohjelman sivustolta kohdasta hankkeet - huomisen hämäläinen ruoka ja juoma - selvitykset ja uutiskirjeet.

*Sanna Lento, Hämeen ammattikorkeakoulu
Huomisen hämäläinen ruoka ja juoma -hanke
Sanna.Lento@hamk.fi*



Kuva Sanna Lento



Kuva Sanna Lento



Kuva Sanna Lento

Tapahtumat

23. - 24.5.2014	Villiruokakoulutus, Uurainen ja Jyväskylä (http://ruokacentria.com/wp-content/uploads/2014/02/villiruokakoulutus_ohjelma.pdf)
11.6.2014	Lähirooka- ja ruokaketjuhankeiden ajankohtaisseminaari, Helsinki (www.mmm.fi/lahiruoka) kts. s. 2
13. - 14.6.2014	Neitsytperunafestivaali, Turku (www.neitsytperunafestivaali.fi)
2. - 5.7.2014	Okra, Oripää (www.okramaatalous.fi)
16.8.2014	Härkätien juhla, Hämeenlinna
21. - 23.8.2014	Herkkujen Suomi -tapahtuma, Helsinki (www.herkkujensuomi.fi) kts s. 16
28. - 29.8.2014	Maaseutututkijatapaaminen, Pieksämäki (www.mua.fi) kts. s. 11
30. - 31.8.2014	Lokaali, Hankasalmi (www.facebook.com/lokaalitapahtuma)
4. - 7.9.2014	Riga Food, Latvia (www.rigafood.com)
15. - 21.9.2014	Pohjoismainen hävikkiviikko (http://www.kuluttajaliitto.fi/havikkiviikko)
16.9.2014	Kasvun ja kansainvälistymisen reseptit, Food for Life -vuosiseminaari, Helsinki (www.foodforlife.fi)
19. - 21.9.2014	Sadonkorjuujuhlat, Ahvenanmaa (www.skordefest.ax)
20. - 21.9.2014	Weem Maan Wiljaa, Jyväskylä (www.wmw.fi)
29.9. - 5.10.2014	Luomuviikko (www.luomuliitto.fi/luomutuotteet/luomuviikko)
1.10.2014	Yhteistyöllä menestystä, Kuopio (http://www.maaseutu.fi/fi/index/viestinta/uutiset/zQRGEvpVN.html)
1. - 5.10.2014	Food & Fun, Turku (http://www.turku.fi/Public/default.aspx?contentid=504739&nodeid=23)
2.10.2014	Luomu-elintarvikepäivä, Helsinki (info@proluomu.fi) kts. s. 10
2.10.2014	Yhteistyöllä menestystä, Tampere/ Seinäjoki (http://www.maaseutu.fi/fi/index/viestinta/uutiset/zQRGEvpVN.html)
3. - 5.10.2014	Turun ruoka- & viinimessut, Turku (www.turunmessukeskus.fi)
8. - 10.10.2014	NordicFood 2014, Tampere (www.nordicfoodexpo.fi)
8.10.2014	Yhteistyöllä menestystä, Oulu (http://www.maaseutu.fi/fi/index/viestinta/uutiset/zQRGEvpVN.html)
9.10.2014	Yhteistyöllä menestystä, Helsinki (http://www.maaseutu.fi/fi/index/viestinta/uutiset/zQRGEvpVN.html)
9.10.2014	Maakunnallista ja valtakunnallista elintarvikealan kehittämistyötä käsi kädessä – tuloksia vuosien varrelta, NordicFood Tampere (anette.mellin@ahlman.fi ja paivi.toyli@utu.fi)
19. - 23.10.2014	SIAL 2014 elintarvikealanmessut, Pariisi (ville.marjamaki@wulff.fi)
23. - 24.10.2014	Järkeä hankintoihin – pohjoismainen hankintaseminaari, Helsinki
23. - 27.10.2014	Salone del Gusto, Terra Madre 2014, Italia (www.salonedelgustoterramadre.slowfood.com)
4.11.2014	Omavarainen Lappi (jussi.vejola@mtt.fi)
7. - 9.11.2014	ELMA Maaseutumessut, Helsinki (www.meidanviikonloppu.fi)
25. - 26.11.2014	"Komiasti luomua" valtakunnalliset Luomupäivät, Seinäjoki (www.luomuinstituutti.fi)
10. - 12.4.2015	Lähirooka- ja luomutapahtuma, Helsinki (www.lahiruokaluomu.fi)
16. - 18.6.2015	Nordic View to Sustainable Rural Development Riga, Latvia (http://njfcongress.eu)